19440/B

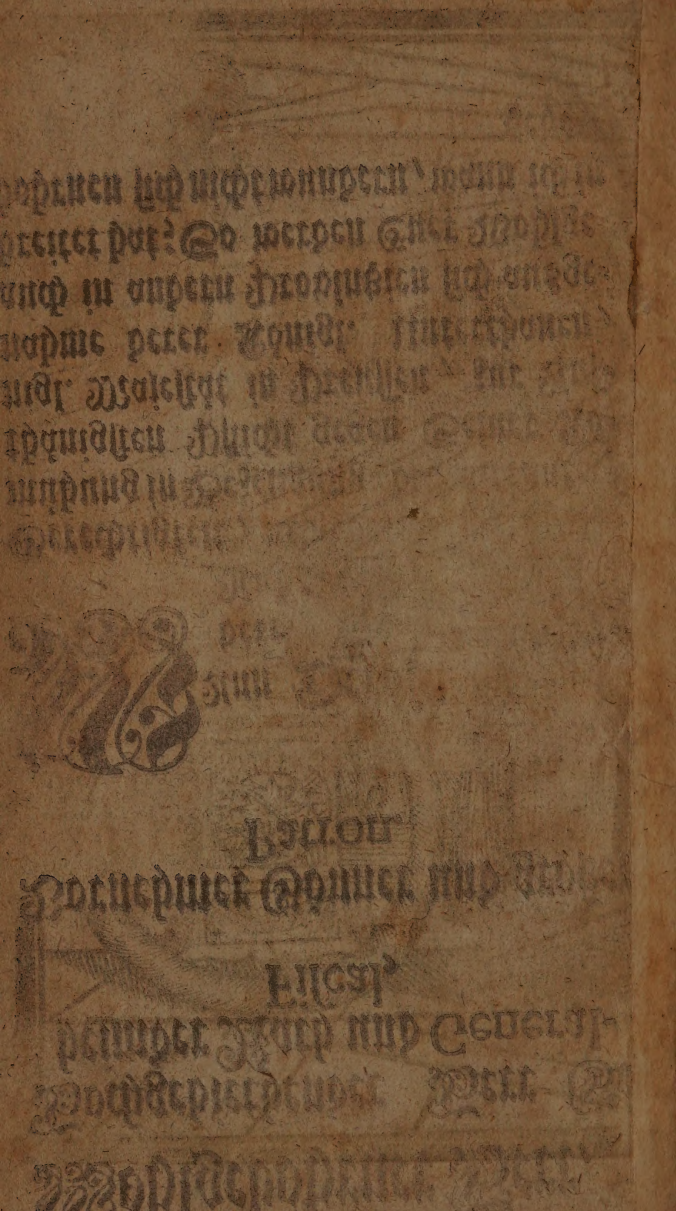
CURIEUSE.R
=

FROM THE COLLECTION
OF COOKERY BOOKS
FORMED BY
JOHN HODGKIN, F.L.S.

Dorothea Sabina Ottoin

Vorrede.

CCXIX.



Curieuser und

Astronomisch-Meteoro

Frauenzimm

Hand-B

Worinnen ab

Die angenehmsten und nöthigste

vorkommen, und von alten Haußwirthen und
schafft, Feld- und Garten-Bau aus der Witteru
Gesundheit zu
Wie

Die Messen, Märckte, ankommende und

Städten, Rechnungs-Müntz-Gemäß- und ant
aeromatrische Machinen auf die bes
Dem

Ein vielfältig-approbirtes Wäsch- und K

hierbey sehr nöthigen Künsten vor Frauenzim
ergötzende Nachrichten beygefüget u
Mit einer

Mademoiselle Sidoni

Die Sechste und aufs n

Mit Königl. Pohln. und Chur-Fürstl.

Erffurth, verlegts Joh. Michael Funcke,
und in Leipzig bey Sam. Benj.

80269

...merwährender

...ogisch-Oeconomischer-

...r-Reise-und

...alender,

...handelt sind:

...Materien, so in einem Calender

...euen Naturkündigern in der Hauß-Wirth-

... und denen vier Natur-Reichen, auch bey der

...bachten sind.

...ch

...gehende Posten in denen vornehmsten

...e unentbehrliche Nachrichten, ingleichen die

...lrt zu verfertigen, angetroffen wird.

...lich

...chen-Inventarium, mit unterschiedenen

...er und Hauß-Wirthe, und andere Gemüths-

... mit saubern Figuren erklähret ist.

...rrede von

...Hedwig Zäunemannin.

...e vermehrte Auflage.

...ächs. allergnädigsten *PRIVILEGIO.*

...chhändl. und Universitäts-Buchdr. 1737.

...lthern in Commission zu haben.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

Dem

Wohlgebohrnen Herrn,

HERRN

Gustav Friderich Gerbet,

Ihro Königl. Majest. in Preussen Hochbestallten Geheimden-Justitz-Hoff-Cammer- und Gerichts-Rath, auch Kriegs-Hoff- und Criminal-Gerichts-Rath, General-Fiscal und Burgermeister in Berlin,

Meinem Hochgebiethenden Herrn,

Wohlgebohrner Herr,

Hochgebiethender Herr Geheimder Rath und General-Fiscal,

Vornehmer Gönner und großer Patron.

WAnn Deroselben besondere Qualitäten und Ruhm-voller Eyfer zur Gerechtigkeit, nebst der euersten Bemühung in Bezeugung der allerunterthänigsten Pflicht gegen Seiner Königl. Majestät in Preussen, zur Aufnahme derer Königl. Unterthanen, auch in andern Provintzien sich ausgebreitet hat; So werden Euer Wohlgebohrnen sich nicht wundern, wann ich in gehor-

gehorsamster Veneration dieser Dero Preißwürdigen Tugenden mich erkühne, dieses kleine Tractätgen Denenselben zu dediciren, und zu Dero Hochgeneigtesten Protection zu empfehlen, zumaln da ich weiß, wie Dieselbe, ohngeachtet vielen und wichtigen Verrichtungen, dennoch geringe œconomische Blätter anzusehen, und solche zu befördern ein Hohes Belieben tragen, auch solcher wegen dieses mein klein Werckgen mit guten œconomischen Wissenschafften zu vermehren mir Hochgeneigt zu befehlen geruhen wollen. Da nun Dero Befehl zu gehorsamen mir solches so gleich angelegen seyn lassen, auch in dem andern Theil dieses Wercks euserst bemühet bin, allerhand approbirte œconomische Reguln und Vorschläge zur Lust und Nutzen des Land-Mannes zu communiciren, so bediene mir

der

der unterthänigen Freyheit, diese Arbeit Euer Wohlgebohrnen gütigster Approbation und Protection zu übergeben, darbey hertzlich wünschend, daß GOtt Euer Wohlgebohrnen nebst Dero Hohen Familie noch viele Jahre in blühenden Seegen erhalten, und mit allem vergnügten Wohlseyn erfreuen wolle, mit gehorsamsten Respect beharrend

Euer Wohlgebohrnen,

Meines Hochgebiethenden Hrn. Geheimden Raths und General-Fiscals

Erffurth den 1. Maji
1737.

gantz gehorsamster Diener

Johann Michael Funcke.

Geehrter Leser!

sieh! wie dich das Schicksal liebt,
Da es Dir abermal ein Buch zu lesen giebt
Das Zeit und Moder trotzt, und der Verwesung lachet,
Dieweil es durch sich selbst, sich ewig lebend machet.
Man liest, daß vor der Zeit in grauen Alterthum
Der Pyramiden Pracht nicht wenig Ehr und Ruhm,
Und Ansehn nach sich zog. Man weiß was die Colossen,
Und Bilder alter Welt vor Lob und Preiß genossen.
Sie habens auch verdient. Allein wo ist ihr Pracht?
Wo sind sie jetzo hin? Sie sind zu Staub gemacht.

Kaum

Kaum ist ein Uberrest von ihnen noch zu sehen.
So muß das herrlichste zerfallen und vergehen!
Allein, wer durch die Hand, und eine nette Schrift,
Und ein geschicktes Buch sich ein Gedächtniß stift,
Das steht und dauret fest, das kan kein Rost verzehren,
Man sucht es ewiglich aufs höchste zu verehren.
Wie hat die alte Welt die Bücher hoch geschätzt,
Die ein geübter Kiel und kluger Geist gesetzt?
Wie eifrig strebte man ein Täfelchen von Rinden,
Ein Blat von Pergament, und eine Schrift zu finden?
Wie kostbar und wie schwer, wie theuer und wie rar,
Nahm man zu dieser Zeit den Kauf der Bücher wahr?
Allein, nachdem nunmehr die Barbarey verschwunden,
Und man die edle Kunst der Druckerey erfunden,
So wird auch mancher Kopf, in dem was kluges steckt,
Zur Wissenschaft gereitzt, und kräftig aufgeweckt.
Wer sonst ein Buch gehabt, wer zwene kunte weisen,
Der muste sich beglückt und reich an Schriften preisen.
Nun aber, seyd getrost! macht euch die Druckerey
Von diesem Seelen-Zwang und Bücher-Armuth frey.
Jezt könt ihr vor ein Buch, bedenckt die Zeit der Alten!
Den allerreichsten Schatz zu eurer Lust erhalten.

Der

Der Bücher schöne Zahl macht zum Studieren Lust,
Und regt die Geister an, und schafft daß Sinn und Brust
Nach Wissenschaften strebt. Die Seele wird vergnüget,
Wenn sich der muntre Fuß zum Bücher-Schranck verfüget.
Hier ist der Seelen Ruh, allhier ist ihre Kost,
Es kan kein reicher Tisch mit Nectar, Wein und Most,
Kein Schertz, Gemächligkeit und andre Wollusts-Gaben,
Und was man reitzend nennt, so süß als dieses laben.
Wie köstlich ist der Schweiß, der von den Wangen fließt,
Wenn man bey Tag und Nacht mit Ernst in Büchern ließt,
Und mit den Todten schwatzt. O angenehme Freude!
Man findet hier nach Wunsch die schönste Seelen-Weyde.
Es zeigt sich, wie gedacht, auch hier ein neues Buch;
Das giebt zur Wissenschaft Gelegenheit genug.
Ihr Thoren sprecht nur nicht: Ein neuer Zeit-Verschwender!
Was ists denn vor ein Stück? O seht doch! ein Calender.
So sagt der Aberwiz; so schliesset der Verstand
Der nicht geläutert ist. Komt! nehmet ihn zur Hand,

Und

Und seht ihn erstlich an; leßt erst mit Fleiß darinnen,
Betrachtet seinen Kern, und lasset eure Sinnen,
Mit guten Vorbedacht, die rechten Richter seyn.
Ich weiß, diß neue Buch nimmt eure Herzen ein.
Ihr, die ihr die Natur und Himmels-Lauf ergründet,
Auch nach der Wirthschafts-Kunst ein groß Verlangen findet;
Ihr, die die Rechnungs-Kunst und Kaufmannschaft erfreut,
Betrachtet dieses Buch, das nun die Oster-Zeit
In eure Hände spielt, so werdet ihr bekennen,
Es sey ein nützliches und schönes Buch zu nennen.
Ihr denen Witterung und Wetter-Glaß beliebet,
Nehmt Nutz und Handgrif an die Kniphof darvon giebet.
Ihr Frauenzimmer leßt, was dieses in sich hält,
So weiß ich, daß es euch beliebt und wohlgefällt.
Und weil kein Druck so leicht wird ohne Fehl geschehen;
So bitt ich, selbige geneigt zu übersehen.

In der Ostermesse 1737.

Sidonia Hedwig Zäunemannin.

Immer-wärende Astronomisch- Meteorologisch- Oeconomisch- Frauenzimmer- Reise- und Hand-Calender.

Was bedeutet das Wort Calender, und woher hat es seinen Ursprung?

DAs Wort Calender bedeutet eine gewisse Ausrechnung der Jahrs-Zeiten, und derer darinnen vorkommenden Dinge. Oder eine nach dem Himmels-Lauff wohleingerichtete politische Zeit-Rechnung, vermittelst welcher man nicht nur in den gemeinen so wohl als in den Sonn- und Fest-Tagen das gantze Jahr durch eine richtige und nöthige Ordnung halten, sondern auch den Lauff der Sonnen und Sternen, den Wechsel des Monden und der vier Jahrs-Zeiten, gar genau, die daher entstehende Witterungen aber nur muthmaßlich, wissen kan. Es kommt aber Calender her von dem lateinischen Worte

Calendæ, mit welchem Nahmen die alten Römer allezeit den ersten Tag jeden Monats belegeten. CALENDÆ oder KALENDÆ kommt her von dem alten Worte Kalo, i.e. Voco, ich ruffe, weil die Römische Götzen-Priester dem Volcke mit starcker Stimme in jedem Monat den neuen Mond verkündigten.

Was heist das Wort Almanach?

Das Wort Almanach soll nach einiger Gelehrten Meynung zwey Arabische Wörter seyn, da Al, der Articul, und so viel heisset, als in dem Teutschen, der, die, das, und manach, eine Zahl, oder die Jahres-Rechnung. Wie denn auch die Araber diesen Articul bey allen Nominibus pflegen vorzusetzen, wie er denn bey der Türcken ihrem Gesetz-Buch gleichfals zu finden, welches sie Alcoran nennen, und es ist gewiß, daß der verführische Lügen-Prophet Mahomet den Alcoran in Arabischer Sprache geschrieben, darum solche Sprache bey denen Türcken auch noch so beliebet ist, daß, wer selbige kan, vor einen gelehrten Mann gehalten wird. Alcoran aber soll in Arabischer Sprache so viel bedeuten/als das Horn; Al, ist der Articul, und Koran, heist ein Horn. Nun wiederum auf das Wort Almanach zu kommen, so heist solches so viel, als ein Zeit-Buch, eine Jahres-Rechnung, oder wie insgemein der Titul lautet, ein Calender.

Von dem Jahre.

Das Jahr in Astronomischen Verstande ist eine gewisse Zeit, so durch die himmlischen Bewegungen abgemessen wird, wenn sie nemlich zu dem Punct wieder gelangen, von welchem sie angefangen. Daß der weise GOtt gleich im Anfange der Welt das Jahr selbst verordnet, solches ist zu lesen im 1. B. Mos. am 1.

Cap.

Cap. vers. 14. allwo er sagt: Daß die Sonne und Mond sollen die Zeit der Welt regieren, denn er habe sie darum geschaffen und verordnet, damit die Leute können wissen, wann sich die Welt angefangen hat, und wie darnach die Jahre weiter auf einander gefolget, zu welchen Zeiten, wo und wie er sich den Menschen geoffenbaret habe, daß man nicht dencken möge, die Welt sey von Ewigkeit her gewesen, und werde darnach immer weiter in alle Ewigkeit seyn und bleiben; damit auch in allen Sachen eine feine Ordnung könne gehalten werden, und jederman sehen und wissen möge, wann der Meßias, unser Erlöser, Christus JEsus in die Welt gekommen, und für die Sünde der Menschen gelitten und gestorben sey, auch daß darnach diese Welt wieder werde ein Ende nehmen.

Was ist sonst von dem Jahr zu mercken?

Das Jahr ist eine angenommene Zeit, und dahero unter denen andern Völckern gar sehr unterschieden; Muß auch ordentlicher Weise, wenn man sich einen rechten Astronomischen Begriff davon machen will, eingetheilet werden in Sonnen- und Planeten-Jahre. Die Sonnen-Jahre geschehen, wenn die Sonne einmahl um die gantze Erde herum gelauffen ist, und wieder an ihre vorige Stelle kommt; Die Planeten-Jahre aber sind von einander unterschieden, und dauret ie immer eines länger, als das andere, nachdem nemlich ein solcher Planet seinen Kreiß und Circul in kurtzer oder langer Zeit zu Ende bringet, die Zeit also, die ein solcher Planet in seinen Circul zubringt, heist ein Planeten-Jahr. Also bringt zum Exempel unser ☽ Mond seinen Lauff um die Erde ohngefehr in 4. Wochen zu Ende, so ist also ein Monden-Jahr 4. Wochen lang, der

☿ Mercurius endigt den Lauff seines Circuls in einen halben Jahr, oder 187. Tagen, 23. Stunden, daher ist auch das Jahr dieses Planeten nicht länger als 6. Monat. Der ♀ Venus Jahr hat 224. Tage, 17. Stunden. Der ♂ Mars vollbringt seinen Lauff in einem Jahr, 321. Tagen, 23. Stunden. Des ♃ Jupiters Jahr hat 11. Jahr, 317. Tage, 14. Stunden, und des ♄ Saturni Jahr hat nach Keplerl Ausrechnung 29. Sonnen-Jahre, 174. Tage, 4. Stunden, ehe er mit seinem Circul zu Ende kommt.

Mache mir die Sonnen-Jahre etwas deutlicher, wie es zugehe?

Das kan aus der Geographie oder Erd-Beschreibung geschehen. Man muß aber aus der Astronomie oder Stern-Kunst eine Meynung zum Grunde legen, entweder des Copernici seine, daß die Sonne mitten am Himmel stehe, und die Erde, mit denen andern Planeten um sie herum gehen, oder des Ptolomæi seine, daß die Erde mitten, und unbeweglich stehe, und die Sonne um sie herum lauffe. Ich will mich nach denen Einfältigen richten, ob man es gleich nach beyden Meynungen gantz verständlich machen könte, und will die letzte hier annehmen, daß nemlich die Sonne sich um die Erde drehe. Da hat man nun zu mercken drey Circul, welche die Geographi in Gedancken um die Erd-Kugel gezogen haben, der mittelste, der die Erd-Kugel in 2. gleiche Theile schneiden würde, heist Æquator oder die Mittags-Linie, die beyden andern, einer gegen Norden, der andere gegen Süden zu, heissen tropici, von umwenden, weil die Sonne bey denenselbigen sich umwenden und wieder zurück gehen muß. Wenn nun die Sonne auf der Mittages-Linie stehet,

und

und von derselben anfängt zu lauffen, das geschiehet den 22. Mart. Da fängt sich auch das Jahr an, und ist Tag und Nacht fast in der gantzen Welt gleich, nemlich 12. Stunden lang. Nun gehet sie fort biß an den Tropicum Cancri, weil das Zeichen des Krebses drüber stehet, und wenn sie dahin kommt, ist ein Viertel Jahr verflossen, sie ist uns aber alsdenn am nächsten, und machet dahero den längsten Tag, und die kürtzeste Nacht, welches geschiehet den 22. Junii. Weil sie aber über diese Gräntze nicht schreiten darff, so gehet sie wieder zurück nach der Mittages-Linie zu, und kommet den 22ten September allda an, da machet sie denn abermahlen den Tag fast in der gantzen Welt gleich, und bringet ein 4tel Jahr zu, das ist zusammen ein halb Jahr; von dar gehet sie noch ferner zurück nach dem Tropico Capricorni, welcher deßwegen so heist, weil das Zeichen des Steinbocks über denselben befindlich ist, und kommt also von unseren Ländern am weitesten, daher machet sie den kürtzesten Tag und die längste Nacht, welches geschiehet den 22. December, und hat gleichfals ein Viertel Jahr zugebracht, sie kan aber auch nicht über diesen Termin hinschreiten, dahero gehet sie wieder zurücke, und kommt in einer Viertel Jahres Frist just wieder auf den vorigen Punct der Mittages-Linie, wo sie ausgelauffen ist, zu stehen, den 22. Martii, da ist das Jahr und der Lauff vollendet.

Was sind vor Meynungen von dem Nahmen des Jahrs?

Einige sind der Meynung, das Lateinische Wort Annus, ein Jahr, komme her von dem Worte Annulus, ein Ring, weil jedes Jahr mit dem nachfolgenden dergestalt verknüpfet ist, daß sich bey eines Jahres En-

digung das andere alsobald wieder anfänget, und solcher gestalt an des vorhergehenden Stelle tritt, als wenn es nur eine Jahres-Zeit wäre. Die alten Griechen haben daher das Jahr wie einen Ring, die Egyptier aber, vor dem Gebrauch der Buchstaben, wie eine Schlange, welche das äusserste ihres Schwantzes mit ihrem Maul fasset, daran naget, und sich gleichsam selbst auffrisset, vorgestellet, womit sie durch den Ring vielleicht andeuten wollen, daß es überall einen Anfang und Ende hat; durch die Schlange aber, wie eine Zeit der andern folget, und kein Ende zu finden, bis der grosse GOtt dermahleinst ein Ende aller Dinge, und also auch der Zeiten machen wird

Ist was bey dem Julianisch. Jahre zu mercken?

Es ist das Julianische Jahr zweyerley, ein gemeines, und ein Schalt-Jahr: Denn als Julius Cæsar, der 1. Römische Käyser, mit Hülffe des gelehrten Mannes, und zur selbigen Zeit fürtreflichen Mathematici, Sosigenis aus Egypten, den Calender verbesserte, und das Jahr Romuli (welches im Jahr der Welt 3202. also 750. Jahr vor Christi Geburt, zu Rom geordnet wurde, aber nur 304. Tage, oder zehen Monat hatte,) und das Jahr Numæ Pompilii, (welches zwar 12 Monate, aber nur 354. Tage hatte, daher der Lauff der Sonnen mit dem Lauff des Mondes nicht überein kam, indem an dem Sonnen-Jahr 11. Tage 6 Stunden fehleten,) gantz genau nach dem Lauff der Sonnen einrichtete; so hat er befunden, daß das Jahr 365. Tage haben müste, und bey nahe noch 6. Stunden, und also der vierdte Theil eines Tages überbliebe. Und weil demnach in vier Jahren dieses Viertel einen gantzen Tag austruge, als hat Julius

lius Cæsar geordnet, daß den 24. Februarii noch ein Tag eingeschaltet werden solte.

Was ist das Schalt-Jahr?

Das Schalt-Jahr ist nichts anders denn dasjenige Jahr, in welchem nach verflossenen 3. Jahren, nach des grossen Römischen Monarchen weisester Verordnung, allezeit das 4te einen Tag mehr bekommt, denn da dieser Monat 3. Jahr nach einander 28. Tage hat, wird ihm im 4ten, welches man ein Schalt-Jahr nennet, der 29. Tag noch darzu gegeben, welcher den 24. Febr. fället, und sodann der Tag Matthias, so sonst auf diesen Tag in gemeinen Jahren zu fallen pfleget, auf den 25. Februarii gerucket wird. Dieser Monat hatte zuvor 29. Tage, die Römer aber haben ihm den einen Tag abgenommen, und dem Monat Augusto, der vorhin nur 30. Tage gehabt, dem Käyser Augusto zu Ehren, beygelegt. Schalt-Jahr aber wird es deswegen genennet, weilen es einen Tag einschaltet oder einrücket; dann wenn sonst das Astronomische Jahr 365. Tage 5. Stunden, 49. Minuten, 16. Secunden, hat, so dann dieses in 4. Jahren 366. Tage bekommet.

Von dem Worte Epocha oder Æra, was dadurch verstanden werde?

Das Lateinische Wort Æra, Zeit, Rechnungs-Anfang, nach dem Griechischen Epocha, genennet, bedeutet eigentlich einen grossen Termin, oder Ziel, davon die Zeiten, als Jahre, Tage und Monate vor und hinter sich gezählet werden. Wie nun von etlichen Völckern aus freyer Willkühr unterschiedene Ziele und Termine angeordnet worden, nachdem einem Volcke diese und andere merckliche That, oder Ge-

schichte denckwürdig geschienen; also ist auch bey uns die bekannteste, und durch die gantze Christenheit gebräuchliche Epocha, oder Zeit-Rechnung, die Geburt unsers Herrn JEsu CHristi, welche gemeiner Meynung nach, vor 1737. völligen Jahren geschehen. Deßwegen wird auch noch von denen Christen an dem ersten Tage des Januarii der Anfang mit der Jahr-Zahl gemacht; wiewohl die alten Christen nicht alsobald von dem Moment an der Geburt Christi, sondern erst über 500. Jahr hernach, da unter dessen die Zeiten oder Jahre nach den Käysern, und zumahl nach dem Tyrannischen Käyser Diocletiano, das 248. Jahr im Römischen Reich geschrieben wurde, durch Anweisung eines gelehrten Abtes Dionysii exigui, die Jahre zu zehlen, und vor dasselbige 248 Diocletianische, das 532. nach CHristi Geburt, und so fort anjetzo, wie schon gedacht, das 1737. zu schreiben veranlasset worden. Die Æra Christi kömmt also her von einem Abte, welcher wegen seiner kleinen Statur Dionysius parvus oder exiguus genennet wird, und zu Rom um das Jahr Christi 533. also im sechsten Seculo gelebet hat. Dieser præsupponirte, CHristus unser Heyland wäre den 25. December im Jahr der Welt 5945. gebohren, verfertigte Anno Christi 527. seinen Cyclum Paschalem zu Zeiten Kayfers Justiniani, änderte den Cyclum Victorini, und fieng an die Jahre von der Geburt Christi zu zählen welches vorher niemand gethan hatte. Es ward hernach diese Gewohnheit von denen Christen aller Orten angenommen. Nach der Zeit haben andere Gelehrte genauer untersuchet, daß Christus in dem Monat October im Jahr der Welt 3947. zu erst im

Fleisch

Fleisch erschienen, daß also Dionysius 2. Jahr die Geburt Christi zu zeitig gesetzet hat. Dieser Rechnung nach müsten wir jetzo erst 1735. schreiben, doch ist die accurate Meynung noch nicht eingeführt. Ausser diesem sind einige andre Jahr-Rechnungen bekannt, als die Epocha von Erschöpffung der Welt, in welcher Rechnung aber die Gelehrten nicht einig, und finden sich wohl bey Juden, Christen und Heyden, noch unterschiedene Zeit-Rechnungen, als da ist die Epocha der Sündfluth, die Geburt Abrahams, der Kinder Israel Ausgang aus Egypten, des Salomonischen Tempel-Baues, ꝛc. wie auch die Epocha der Zerstörung Troja, des Reichs der Meder, der andern Monarchie ꝛc. Dergleichen Jahr-Rechnung ist auch die Röm. Epocha von Erbauung der Stadt Rom angerechnet, welche von dem Tage des 21. Aprilis im Jahr der Welt 3198. anhebt. Die Hispanische Jahr-Rechnung, Æra Hispanica, so von den Calendis oder ersten Tag des Jenners, 6. Jahr nach der Julianischen Jahr-Rechnung in Hispanien im Jahr der Welt 3911. also 37. Jahr vor Christi Geburt, nachdem die Spanier von dem Römischen General Domitio Calvino überwunden, eingeführet worden. Die Arabische und Türckische Jahr-Rechnung, von der Verfolgung und Flucht Mahomets in Arabien, aus der Stadt Mecha, wo ihm die Coraischiten zu mächtig waren, in die Stadt Medina, welche sich im Jahr Christi 622. den 16. Julii anhebet, und in Monde-Jahren bestehet, die nach dem Lauff des Mondes gerechnet werden, wie denn die Saracenische und Türckische Geschichts-Bücher sich dieser Jahrs-Rechnung bedienen sollen. Diese wird Æra Hegiræ genennet. Es ist aber ein Türcki-

sches Jahr 11. Tage kürtzer, als ein Christliches. Denn ein Arabisches Jahr hat 354. da unsers hingegen 365. Tage hat, da denn tausend Arabische bey uns nur 970. Jahre und etliche Tage machen. Und finden sich über dieses noch andere Jahres-Anmerckungen, als die Rechnung von der Zeit der Erschaffung der Welt, die Olympianische Jahr Rechnung, die von Nebucad Nezar, die Diocletianische oder der Märtyrer, und die Persianische. In denen Calendern aber finden sich 3. unterschiedene Sorten, als die Alte, die Mittelste und die Neueste: dann wann ich die güldene Zahl mit 11. vermehre, und das Productum durch 30. dividire: So bringet mir die übrige Zahl die Mittel-Epoche, bleibet aber nichts übrig, so ist die Epoche XXX. und haben die Epochen ihren Gebrauch in Erkundigung Ostern nach der Julianischen Zeit. Bey denen alten Epochen ziehet man von Jahr 0 bis auf das Jahr 320. ab 4. von 320. an biß 800. aber 3. von 800. biß 1100. nur 2. vom 1100 biß 1400. endlichen 1. wo man aber 10. von denen mittlern Epochen abziehet, bis auf das Jahr 1700. und 11. vom 1700. bis 1900. subtrahiret, oder wo die Subtraction nicht geschehen kan, so ziehet mans von derselben und 30. so bleibet die neue Epocha, welche in der Gregorianischen Zeit-Rechnung üblich.

Finden sich denn auch einige merckwürdige Circul, nach welchen die Jahrs-Rechnungen geschehen müssen?

Ja, als nemlich der Wochen- der Sabbathische- oder Julianische- der Sonn- der Mond- und der Indictions-Circul.

Was

Was ist der Wochen-Circul?

Das ist dieser, welcher aus denen sieben Tagen bestehet, und von GOtt dem Allerhöchsten selbsten angeordnet ist, welcher so wohl bey Christen, als Jüden beobachtet wird.

Was ist der Sabbathische Circul?

Dieser ist eine Zeit von sieben Sonnen-Jahren, von GOtt dem Allerhöchsten, um unterschiedlicher Ursachen willen angestellet, davon auch im 2. Buch Mosis am 23, 11. und 3. Buch Mosis am 25, 2. viel zu sehen und zu lesen ist.

Was ist der Julianische Circul?

Dieser ist eine Zeit von 49. Jahren, und begreiffet 7. Sabbathische Jahre in sich, ist auch von GOtt, wie aus dem 3. Buch Mos. am 25. zu sehen, eingesetzet. Diesen Circul nun haben der Pabst Bonifacius VIII. auf 100. Clemens VI. auf 50. Urbanus VI. auf die Jahre von Christi Geburt bis zu seinen Leiden als 33. Sixtus V. aber auf 24. Jahr reducirt, welches noch bis jetzo observirt wird. Das gewöhnlichste Jubel-Jahr hat also Pabst Bonifacius VIII. auf hundert Jahr verordnet, A. C. 1300. welche Zeit ein gantzes Seculum fasset. Mit Pabst Clemente VI. der Anno Christi 1350. ein Jubel-Jahr auf 50. Jahr schränckte, celebriren einige ihr Jubilæum, welche entweder funffzig Jahr im Amte, oder in der Ehe gelebet. Dieses nennet man Semiseculares.

Was ist der Sonnen-Circul?

Dieser ist eine Zeit von 28. Julianischen Jahren, wird zwar der Sonnen-Circul, Cyclus Solaris, genennet, solte aber billig der Sonntags-Buchstaben-Circul genennet werden, so in denen Calendern befindlich,

findlich, und aus diesen gezogen wird. In dem von Pabst Gregorio XIII. veränderten Calender, ist es eine Zeit von 400. Jahren, welche Anzahl der Jahre von Anno 1601. sich verlauffen muß, ehe der Sonntags-Buchstab auf eben denselben Punct kommt, da er zu erst gewesen.

Was ist der Monds-Circul?

Der Mond-Circul, Cyclus Lunaris, oder die güldne Zahl, ist eine Zeit von 19 Jahren, und haben die Alten dafür gehalten, es käme der neue Mond nach verflossenen 19. Jahren wieder an den Ort, wo er vor 19. Jahren gewesen. Dieser Cyclus bestehet aus neunzehen Mond-Jahren, in welchem sieben Embolismi, oder eingeschobene Monate sind, welches zusammen 235. Mond-Jahre, und diese 6939. Tage, 16. Stunden und 52. Minuten machet, da hingegen neunzehen Sonnen-Jahre nach dem Julianischen Calender 6939. Tage und 18. Stunden machen, woraus denn folget, daß der Circul von 19. Jahren nach dem Lauff des Mondes gerechnet, auf das wenigste anderthalben Stunden kürtzer, als 19. der Sonnen-Jahre. Um dieser Ursachen willen hat der Pabst Gregorius XIII. im Jahr 1582. den Calender reformiren lassen, weil man befunden, daß innerhalb 1257. Jahren, welches die Zeit war, so von dem Concilio Nicæno an, Anno Christi 326. biß dahin verflossen, gedachte anderthalb Stunden 4. Tage austrugen, so daß der neue Mond durch die göldene Zahl vier Tage zu früh gemercket wurde, dergestalt, daß die zu Feyrung des Oster-Festes aufgesetzte Regeln nicht beobachtet worden.

Was ist der Indictions-Circul?

Es ist eine Zeit von 15. Jahren, welche Anno Christi

312. den 24. Septembris bey Regierung des Römischen Kayſers Conſtantini Magni von ihme angeordnet worden, dergleichen finden ſich 3. als die Römer-Zinß-Zahl, die Conſtantinopolitaniſche, und Käyſerliche.

Was iſt der Sonntags-Buchſtab?

Der Sonntags-Buchſtab iſt derjenige, ſo alle Sonntage zu fallen pfleget, und wechſeln ſolche alljährlich ab, welche Buchſtaben ſind A. B. C. D. E. F. G. und fallen in einem Schalt-Jahre zwey Buchſtäbe, ſo bey Faſtnacht ſich ändert, und ſo denn auf Invocavit der andere Buchſtab, welcher hernach den ganzen Calender durchgehet, geſetzet wird. Es wird aber hierinne in dem Julianiſchen und verbeſſerten ein Unterſcheid gefunden.

Was ſind die Epactæ, oder des Monds-Zeiger?

Epactæ ſind Einkömmlinge oder die Schalt-Tage, welche jährlich zu Ende des Jahres eingeſchaltet werden, um das Mond-Jahr dem Sonnen-Jahre gleich zu machen. Denn es iſt bekannt, daß der Mond innerhalb 354. Tagen 8. Stunden, und etlichen Minuten ſein Jahr endet, nachdem er ſich 12. mahl zu der Sonne gefüget. Weil aber ſolcher geſtallt ein Monds-Jahr faſt 11. Tage kleiner iſt, als das Sonnen-Jahr, ſo werden die Epactæ, oder Einkömmlinge zu Ende des Jahres hinzu gethan, um die Sonnen- Jahre und Monds-Jahre einander gleich zu machen. Hieraus entſtehet nun, daß unterweilen in einem Jahre der Mond 13. mahl zur Sonnen kömmt, und alſo ſelbiges Jahr über die ordentliche 12. noch den 13. Monat, als den Einkömmling, der aus den Epactis beſtehet,

hat.

hat. In dem Schalt-Jahre wird noch eine einzele Zahle in den Monat Martium eingesetzet.

Worzu dienen mir alle diese Wörter?

Sie dienen darzu, daß man theils die Chronologischen Bücher, theils aber und zwar am allermeisten den Calender verstehen könne, als in welchem Jahr aus, Jahr ein, dergleichen Wörter vorkommen, und man also von denen Ausrechnungen derer Calender-Macher nichts verstehen kan, wenn man diese Wörter nicht inne hat, und weiß.

Welches sind die beweglichen Fest-Tage?

Es sind solche nemlich diese vor Ostern, allermassen nach Ostern sich das gantze Jahr mit regulirt:

1 Septuagesima
2. Sexagesima
3. Quinquagesima oder Esto mihi mit der Aescher-Mittwoche
4. Invocavit oder Quadragesima.
5. Reminiscere,
6. Oculi.
7. Lætare.
8. Judica.
9. Der Palm-Sonntag, mit dem Grünen-Donnerstag und Charfreytag.
10. Ostern selbst.
11. Quasimodogeniti,
12. Misericordias Domini.
13. Jubilate.
14. Cantate.
15. Rogate, mit dem Feste CHristi Himmelfahrt, so allezeit des Donnerstags fället.
16. Exaudi.
17. Pfingsten.
18. Das Fest Trinitatis mit denen übrigen Sonntägen bis auf die vier Advent-Sonntage, so vor CHristi Geburth, als den 28. Decembris fallen.

Wel-

Welches sind die unbeweglichen Feste?
Dieselbigen sind folgende:

Das Neue Jahr	den 1. Januarii
Heil. 3. Könige oder Erscheinung Christi	6 Jan.
Antonius	17. Jan.
Fabian Sebastian	20 Jan.
Paul. Bekehrung	25. Jan.
Mariä Lichtmeß oder Reinigung	2. Februarii.
Dorothea	6. Febr.
Valentinus	14. Febr.
Petri Stuhlfeyer	22. Febr.
Matthias im gemeinen Jahr	24. Febr.
im Schalt-Jahr aber	25. Febr.
Gregorius	12. Martii.
Gertrudis	17. Martii.
Josephus	19. Martii.
Mariä Verkündigung	25. Martii.
Ambrosius	4. Aprilis
Georgius	23. Aprilis
Marcus der Evangeliste	25. Aprilis.
Philippi Jacobi, oder Walpurgis	1. Maji.
Creutz-Erfindung	3. Maji.
Urbanus	25. Maji.
Medardus	8. Junii.
Vitus	15. Junii
Johannis der Täuffer	25. Junii.
Petri Pauli	29. Junii.
Mariä Heimsuchung	2. Julii.
Margaretha	13. Julii.
Apostel Theil	15. Julii.
Maria Magdalena	22. Julii.
Jacobi Tag	25. Julii.

Anna

Anna	26. Julii.
Petri Kettenfeyer	1. Augusti.
Laurentius	10 August.
† Mariä Himmelfahrt	15 August.
Bernhardus	20. Augusti.
Bartholomäus	24 August.
Johannis Enthäuptung	29. August.
Egidius	1 Septembr.
† Mariä Geburt	8. Septembris.
† Creutz-Erhöhung	14. Septembr.
Matthäus, Apostel.	21. Septembr.
Empfängniß Johannes	24 Septembr.
Michael	29. Septembr.
† Franciscus	4 Octobris.
Gallus	16. Octobr.
Lucas der Evangeliste	18 Octobr.
† Ursula	21. Octobr.
Simon Judas, Apostel	28 Octobr.
† Allerheiligen	1. Novembr.
Aller Seelen	2. November.
† Martin Bischoff	11 Novembr.
Elisabetha	19 Novembr.
† Mariä Opfferung	21. Novembr.
Catharina	25 Novembr.
Andreas, Apostel	30. Novembr.
Barbara	4. Decembris.
Nicolaus	6. Decembris.
Mariä Empfängniß	8. Decembris.
Lucia	13 Decembris.
Thomas, Apostel	21. Decembr.
Christi Geburt	25. Decembr.
Stephanus	26. Decembr.

Johan-

Johannes Evangeliste 27. Decembr.
Unschuldig Kindel-Tag. 28. Decembr.

Was ist von denen 4. Quartalen, Quatembern oder Weichfasten zu bemereken?

Die vier Quatember betreffende, ist im Calender die Zeit, da die 4. Jahres-Zeiten abwechseln, und werden die zwey ersten von beweglichen Sonntagen, als Invocavit und H. Pfingst-Fest; die 2. Letzten aber von unbeweglichen gemeinen Festen, als Creutz-Erhöhung den 14. Septembr. und Luciæ den 13. Decembr. regieret, und fallen diese vier Quarember allezeit den nächsten Mittwoch nach vorgemeldeten Sonn- und Fest-Tagen, nach dem gemeinen Vers:

Der Mittwoch der da folget nach Creutz-Erhöhen,
Und welcher wird nach Invocavit stehen,
Auch der nach Pfingsten und Lucien fällt,
Dieselben man für die Quatember hält.

Hat man denn noch andere Anmerckungen von dem Kirchen-Calender?

Ja, sie erfordern aber einen weiten Raum, also, daß diese wenige Blätter solche nicht fassen können.

Erzähle doch nur diejenigen, die am remarquablesten sind?

Man hat in alten Zeiten denen Calendern nicht nur durch alle Monate unterschiedene Nahmen von gewissen Personen einverleibet, welche ihr denckwürdiges Ende zu grossen Märtyrern gemacht, sondern es ist von denen alten Christen auch ein und andere Zeit besonders bemercket, bis jetzo gehalten, und dadurch gleichsam verewiget worden. Solches alles aber hier bey zu bringen, leidet, wie oben schon erwehnet, der Raum nicht; indem fast kein Tag durchs gantze Jahr,

da bey dem gehörigen Nahmen nicht eine denckwürdige Geschichte oder Umstand könnte erzehlet werden; Indessen sollen, nach obigen Verlangen, doch einige Nahmen angeführet werden.

Folgen die Monathe, samt einiger darinnen vorkommenden Tage, welche ihrer Bedeutung, und Historie nach beschrieben.

JANUARIUS.

Den 1. dito JEsus, ein Seeligmacher. Bey denen Christen fället allemahl den 1. Januarii das Neue Jahr ein, weilen so dann ein neues Jahr anfänget, da allerhand Glückwünschungen bey redlichen Christen geschehen, wird auch genennet, die Beschneidung JESU, weil dieses eben der achte Tag von der Geburt an zu rechnen war, da das Kindlein zu Jerusalem im Tempel auf die Art und Weise, wie solche nach Erschaffung der Welt angeordnet worden, auch Abraham seinen Nachkommen zu thun befohlen, beschnitten wurde, in welcher Beschneidung das Kindlein JEsus, zum erstenmahl, sein heiliges Blut für uns vergossen. Wird dahero auch auf den Tag der Nahme JESUS gesetzet.

Auf den 6 Jan. fället das Fest der Heil. 3. Könige, dieses wird von dem Nazianzeno τὰ ἐπιφάνια, i. e. luminare genennet, weilen eben diesen Tag der Stern, welchen die Weisen gesehen und zu CHristo gekommen sind, erschienen, ja die gantze Heil. Dreyeinigkeit sich bey der Tauffe Christi beym Jordan offenbahret hat. Darum wird es auch das Fest der Offenbahrung CHristi genennet, dieweil sich auf diesen Tag drey sonderbahre Offenbahrungen CHristi, wiewohl in unterschiedlichen Jahren, zugetragen haben.

haben. Die Eine, da CHristus sich den Weisen aus Morgenland geoffenbaret: Die andere, da er im Jordan getaufft worden, und sich allda die gantze Heil. Dreyfaltigkeit, wie schon gedacht, offenbaret: Die Dritte, da er auf der Hochzeit zu Cana in Galliläa, Wasser zu Wein gemacht. Unrecht aber werden diese weisen Könige genennet, weilen es hoch-verständige Leute und Meister in der Weißheit waren und nicht Könige, und sind sie von Susa, nicht aber Saba, welches gegen Mittag lieget, nach Jerusalem gekomen, weilen daselbst in Susa eine Universität war, woselbst die freyen Künste in gröstem Flor stunden.

Den 15. Jan. setzen einige den Nahmen Martha, welches eine Hauß-Mutter bedeutet, ist die Schwester der Mariä und Lazari gewesen. Luc. 11.

Den 17. Jan. fället der Tag Antonius, war ein Mönch in Egypten, welcher in seinem 20. Jahr oder An. Chr. 271. ein Einsiedler wurde, er begab sich in die Wüsten, und führte allda ein strenges Leben, davon die Antonianischen Eremiten entstanden, welche mit Brodt, Wasser und Saltz ihr Leben hinbringen. Als er von einem Welt-weisen Mann gefraget wurde: Wie er seine Zeit, ohne Bücher zubringen könnte? Hat er geantwortet: Die gantze Welt ist mein Buch, welches für mir offen stehet, wenn ich will, und mir GOttes Willen fürlieset.

Den 19. Jan. Blandina, welche zu Zeiten des Antonii Philosophi A. Chr. 168. in Franckreich zu Lion ziemlich gemartert, aber jedennoch an CHristo beständig gehangen, endlich ist sie durch das Schwerdt erwürget worden.

Den 20. Jan. Fabianus, Sebastianus, Fabianus

ist ein Bischoff gewesen, An. Chr. 251 bey Lebzeiten des Käysers Decii, ist er ebenfalls ein Märtyrer worden. Sebastianus war ein Mäyländischer Kriegs-Obrister unterm Käyser Diocletiano, welcher ihn, wegen seiner Beständigkeit zu Christo, an einen Baum anbinden und hernach mit Pfeilen todt schiessen ließ.

Den 21. Jan. Agnes, eine keusche reine Jungfrau, welche, da sie von eines heydnischen Obristen Sohne wegen ihrer Schönheit sehr geliebet wurde, und dessen Liebe allezeit verachtete, wurde sie gantz nackend in ein Huren-Hauß gebracht, aber durch Göttlichen Beystand errettet; als aber dieser Heyde fortfuhr, und doch nichts ausrichtete, wurde sie ins Feuer geworffen, aber auch unbeschädiget erhalten, hernach hatte sie doch Anno 303. nach dem sie mit einem Dolch gestochen worden, ihren Geist aufgegeben.

Den 22. Jan. Vincentius, ein Frantzose aus der Insul Lerina bürtig, ist erstlich ein Welt-Mann gewesen, nachmahls hat er sich in ein Kloster begeben, allwo er um das Jahr Christi 434. ein Buch wider die Ketzer geschrieben, soll letzlich seyn auf dem Rost gebraten worden.

Den 24. Jan. Timotheus, ist gebohren in dem Flecken Lycaonia, zu Lystra, von einem heydnischen Vater und Jüdischen Mutter, von Jugend auf aber zum Studien gehalten worden, ist ein Gefährte des Apostels Pauli mit gewesen, hat viele Reisen mit ihm gethan, weilen er aber schwacher Leibes-Constitution war, riethe ihm Paulus etwas Wein zu gebrauchen, ward auch von Paulo von Epheso nach Rom beruffen, allda er ihn im Kercker besuchete; als er aber wieder nach Ephesum kam, und die Epheser wegen der Abgötterey

beym

beym Fest der Dianä sehr straffete, haben sie ihn gesteiniget, und getödtet An. Chr. 96.

Den 25. Jan. Pauli Bekehrung, an diesem Tag ist Paulus, der vorhero Saulus geheissen, bekehret worden, als ihn ein heller Blitz vom Himmel auf dem Wege nach Damascum erschröcket, im Jahr der Welt 3983. also 34. Jahr nach Christi Geburt. Er war zu Tharsen, einer berühmten Stadt in Cicilien, gebohren, davon im Neuen Testament nachzulesen. Er ist endlich, auf Befehl Käysers Neronis, zu Rom enthauptet worden.

Den 26. Jan. Polycarpus, ist ein getreuer Jünger des Evangelisten Johannis, und Bischoff zu Schmyrna in klein Asien gewesen, der nach dem Feuer übergeben ward, welches ihn aber nicht verbrandt, darum er den 22. Martii An. Chr. 167. mit einem Dolch ermordet worden.

Den 27. Jan. Johannes Chrysostomus, Patriarch zu Constantinopel, wegen seiner Beredsamkeit Chrysostomus der Gölden-Mund genennet, war von Antiocha bürtig, starb An. 407. auf dem Wege von Anabissa in Armenien nach Pithyus am schwartzen Meer, dahin ihn die grausamen Soldaten Käysers Arcadii bringen sollten, weil er die silberne Statue der Käyserin Eudoxiä nicht bey der Sophien-Kirche leiden wolte.

FEBRUARIUS.

Den 2. Februarii. Mariä Reinigung oder Lichtmeß, weilen die Maria sich im Tempel nach altem Gebrauch der Kind-Betterin reinigen muste, nach dem Gesetz Mos. Lev. 12, Lichtmeß wird es genennet, weilen

man in der Römisch-Catholischen Kirche pfleget die Wachs-Kertzen auf diesen Tag zu weyhen.

Den 3. Febr. Basilius, dessen Vater zu Nissa ein Schulmeister gewesen, hernachmahls aber ein Priester und Bischoff worden. Er aber ist erstlich Coadjutor des Bischoffs Eusebii zu Cäsarien gewesen, hernach aber nach dessen Tod Anno 380. ward er Bischoff, hat unterschiedene Scripta hinterlassen, ist gestorben Anno 380.

Den 6. Febr. Dorothea, eine keusche, reine und schöne Jungfrau von Alexandria, ist unter dem Käyser Maximino ums Leben kommen.

Den 12. Febr. Dionysia, war eine Christliche Matrone, sie wurde in dem Jahr Hunerici, des Tyrannischen Königs zu Carthago, um des Christlichen Glaubens willen, gefangen, wider alle Erbarkeit, gantz nackend an Pranger gestellet, und mit Ruthen gestrichen. Mit ihrer Standhafftigkeit bekehrte sie sehr viele, auch ihrem verzagten Sohn sprach sie ein Hertz ein, womit er im Glauben erhalten ward; Beyde liessen sich zu tode martern.

Den 16. Febr. Juliana, ein junges Mägdlein, war zu Nicomedia mit Gewalt stupriret, und als sie die heydnischen Götzen nicht anbeten wolte, ist sie unter denen Käysern Diocletiano und Maximiniano gemartert worden.

Den 18. Febr. Concordia, ein Mägdlein, ist wegen ihres beständigen Glaubens zu Christo vom Käyser Decio getödtet worden.

MARTIUS.

Den 6. Martii. Fridelinus, ein Sohn eines Königs in Schottland, war sehr gelehrt und Gottsfürchtig;

Er

Er reisete von einem Ort zum andern, richtete Kirchen und Schulen auf; wegen seiner vielen Reisen ward er Viator, das ist, ein Wanderer genennt. Durch sein Gebet soll er einen Todten auferwecket, und in seiner Verfolgung den Lauff des Rheins, von der rechten auf die lincke Seite gewendet haben. Er ist 130. Jahr alt worden.

Den 7. Mart. Thomas de Aquino, war ein scharffsinniger Schul-Lehrer; wenn er in der Bibel laß, war er so aufmercksam, daß er nichts weder sahe noch hörete. Als ihm einsmahls, da er melancholisch, alle Wissenschafften zu wenig wurden, nahm er die Bibel, schlug mit der Hand darauf, und sagte: Ich glaube allem, was in diesem Buche stehet.

Den 12 Mart. Gregorius, Gordiani eines Raths-Herrn zu Rom, Sohn, ward wider seinen Willen, wegen seiner fürtrefflichen Geschicklichkeit zum Pabst erwählet, ums Jahr Christi 590. Er hat den Choral-Gesang, die Responsoria und Hymnos in der Kirchen eingeführet, und seine gröste Lust dran gehabt. Er war sehr bemüht die Heyden zum Christenthum zu bringen, drum schickte er etliche seine Lehrer in Engelland, da auf das Christ-Fest 10000. Engelländer miteinander getaufft worden. Weil er ein grosser Schul-Freund, auch durch das Studiren zu solchen Ehren und Würden kommen war, hat man an etlichen Orten (wie in Sachsen noch jährlich an einigen Oertern geschicht) auf seinen Tag den Schülern ein besonders Schul-Fest, welches man das Gregori-Fest zu nennen pfleget, angestellet, um dadurch die Jugend zum Fleiß anzufrischen. Es werden da in öffentlicher Procession allerhand Standes-Personen vorgestellet,

unter andern Doctores, Studiosi &c. welche vor den Handwercks-Leuten und andern Künstlern herrlich ausgekleidet waren, die denn in gewissen teutschen Versen ihren Stand vor jedem Hause entdeckten, nach vollendeter Procession aber ward ihnen in der Schule Milch mit Pretzeln, ja auch Zucker und Rosinen ausgetheilt, ihnen etliche Tage Ferien gegeben, und zu mehrern Fleiß treulich anermahnet, damit sie auch durch Künste und Wissenschafften möchten wackere Leute werden, die GOtt entweder in der Kirchen oder Schulen dienen könnten.

Den 14. Mart. Reparatus. Die Jüden halten an diesen und folgenden Tagen ihr Purim-Fest, davon Esth. 9, 26. zu lesen. Wenn sie in der Historia Esther, so sie an diesem Fest lesen, den Nahmen Hamans hören, schlagen sie mit Fäusten und Hämmern an die Bäncke, und richten einen grossen Tumult an, fressen und sauffen sich blind voll, und stellen sich wie tolle Fastnachts-Brüder, zum Gedächtniß des gehängten Hamans, und ihrer Rache, die sie an den Heyden verübt, da sie ihrer 75000. erwürgeten.

Den 16. Mart. Ciriacus, war ein Bischoff zu Jerusalem, welcher von dem abtrünnigen Juliano viel verfolget worden. Ihm ward die rechte Hand abgehauen, heiß Bley in den Halß gegossen, mit Drat gepeitschet, an dem Feuer allgemach geschmäucht, in eine Grube voll Schlangen geworffen, mit heissen Oel gebrannt, endlich ist er erstochen worden.

Den 17. Mart. Fastnacht, war bey den Heyden des Bachi-Fest, Bachanalia, oder Literalia, dem Abgott Bacho zu Ehren. Heute zu Tage heißt es Carneval, da Masqueraden gemacht werden.

Die

Die Sonntage in der Fasten haben von den Kirchen-Intonationen, als Esto mihi, Invocavit, Reminiscere, Oculi, Lætare, Judica, ihre Nahmen.

Aschermittwoch wird gefeyret, wegen der geweyheten Asche zum Gedächtniß der Ninivitischen Busse.

Den 25. Mart. Die Verkündigung Mariä von dem Engel Gabriel, daß sie solte den Meßiam gebähren.

Den 4ten Sonntag in der Fasten pflegen an etlichen Orten Mädgen herum zu gehen und zu singen: Nun treiben wir den Tod aus ꝛc. welches daher kömmt. Anno 966. regierete in Schlesien Mieslaus, ein Hertzog, welcher, nach seiner Bekehrung zum Christenthum, alle Götzen ins Wasser tragen lassen.

Palmen-Sonntag wird zu Gedächtniß des Einzugs JEsu zu Jerusalem zu seinem Leyden also genennet, an diesem Tage weyhet man die Palmen.

Die Char- oder Marterwoche wird sie genennet, weil unser Heyland in selbiger gelitten.

Am Montag in der Char-Woche hat der HErr CHristus den Feigen-Baum am Wege verflucht/ und die Verkäuffer aus dem Tempel getrieben.

Am Dienstag hat er im Tempel den Sadducäern das Maul gestopfft; auf dem Oelberg den Untergang Jerusalems verkündigt.

Am Mittwoch im Tempel gelehrt, des Abends aber in Bethanien in Simonis des Aussätzigen Hause gegessen.

Am Donnerstag, welcher der Grüne-Donnerstag genennet wird, da uns das Leiden Christi immer im Gedächtniß seyn soll und grünen, hat er das Abendmahl gehalten mit seinen Jüngern, ihnen die Füsse gewaschen,

waschen, das heilige Abendmahl eingesetzt; hat am Oelberg hefftig gebetet; Blut geschwitzt; ist von dem Verräther verrathen und denn gefangen worden.

Am Freytag, ist er verspottet und verspeyet, gegeisselt, geschlagen, verklagt, zum Tode verdammt, gecreutziget und begraben worden. Der stille Freytag wird er genennet, weil der HERR Christus an dem Tage den Zorn GOttes vollkommen gnug gethan, und denselben gestillet.

Der Sonnabend wird genennet der grosse Sabbath, weil der HErr Christus daran im Grabe geruhet.

Der Christen Oster-Fest, da der HErr Christus, als die rechte Hostie oder Versühn-Opffer, uns durch sein Auferstehen den rechten Paß zum Himmel aufgethan; bey den Jüden hieß es das Passah, und wurde Mose von GOtt zu halten befohlen, in der Nacht, da die Kinder Israel aus Egypten giengen.

Den 30. Mart. Gvido, ist ein Mönch in Welschland im Closter Leufridi Anno Chr. 1220. gewesen, welcher gründlich von der Music geschrieben, auch zuerst Scalam Musicam erfunden. Er schrieb ein Büchlein wider Berengarium, welcher am ersten Anno Christi 1050. die Gegenwart des Leibs und Bluts CHristi im Heil. Abendmahl leugnete, und bewieß darinn die Gegenwart des Heil. Leibs und Bluts Christi.

APRILIS.

Den 4. April. Ambrosius, ist aus einem Welt-Mann zum Bischoff zu Meyland gemacht worden A. 372. da er zwischen den Rechtgläubigen und Arianern die Streitigkeiten wolte entscheiden helffen. Ehe er

seine

seine ihm anvertraute Kirche den Arianern auf Befehl Käysers Valentiniani einräumen wolte, gieng er lieber ins Exilium. Dieser hat auch Käyser Theodosium, weil er im Zorn 7000. Menschen zu Thessalonich umbringen lassen, nicht ehe in die Kirche gelassen, biß er rechtschaffene Busse gethan.

Der Sonntag nach Ostern, wird der weisse Sonntag genennt, weil an demselbigen die Neu-Bekehrten mit weissen Hemden, welche sie Wester-Hemde nenneten, in der Kirche erschienen, zum Zeugniß, daß sie getaufft wären.

Die nachfolgende Sonntage werden auch nach den Kirchen-Intonationen genennt, als Misericordias Domini, Jubilate &c.

Den 18. April. Eleutherius, war Bischof zu Rom unter den Käysern M. Antonino und Commodo. Ein ander, Eleutherius, war Bischoff in Apulia, und wurde unter Käyser Adriano enthauptet.

Den 23. April. Georgius. Jacobus de Voragine und Petrus de Natalibus berichten von ihm, daß er in Lybiam kommen, allwo ein grosser Drache in einer Pfützen gelegen, dem die Einwohner täglich zwey Schaafe zur Speise, und nach allen aufgezehrten Schaafen täglich einen Menschen geben müssen. Da nun das Looß die Königs-Tochter getroffen, und sie hinaus geführet worden, sey dieser tapffere Ritter, Georgius, darzu kommen, habe den Drachen mit seinem Spieß durchrennet, und die Königl. Jungfrau erlediget. Im geistlichen Recht (Decret. dist. XV. c. Sancta.) stehet, daß dieses ein Gedicht sey. Allein wer sieht nicht daß die Alten mit diesem Gedicht den HErrn Christum und die Christliche Kirche gemeynet, welche

er

er von dem höllischen Drachen erlöset. Es wird aber auch noch einem andern der Nahme Georgius beygeleget, der ein Röm. Kriegs-Mann und aus Cappadocia bürtig gewesen, welcher, weil er der Heyden Götzen geschmähet, unter Diocletiano zerstückt worden.

Den 25. April. Marcus, ein Schwester-Sohn des Apostels Petri, und auch sein Schüler, ist aus der Zahl der 72. Jünger Christi. Er ist eine Zeitlang mit Paulo und Barnaba gereiset, aber in Pamphilia von ihnen gen Jerusalem gewichen. Deßwegen ihn Paulus nachgehends nicht mehr zum Gefährten haben wolte, da denn Paulus und Barnabas deßwegen hart aneinander kamen, so daß Paulus allein in Cypern schiffte, Barnabas aber mit Marco reisete. Marcus ist aber mit Paulo wieder ausgesöhnt. Wie aus Col. 4, 10. 2. Tim. 4, 11. und an Philem. v. 24. zu ersehen. Zu Alexandria in Egypten ist er nach langwieriger Gefängniß von den Heyden durch die Stadt zu Tode geschleifft worden.

Den 28. April. Vitalis, war ein vornehmer Bürger zu Mayland, und ein Vater der beyden Märtyrer, Gervasii, und Protasii, hatte unter denen Heyden zwar ein erträgliches Amt, liebete aber dennoch heimlich das Christenthum. Als er aber mit seinem Ober-Richter Paulino zu Ravenna war, und einen Christen, Nahmens Ursicinum, nach vielen erlittenen Plagen, zaghafft zum Tode gehen sahe, ermahnete er ihn zur Standhafftigkeit: Wie er auch hernach unerschrocken ihm den Kopff abschlagen liesse. Hierüber wurde des Vitalis Christlicher Glaube offenbahr, welcher deßwegen alsobald von dem Ober-Richter, Paulino, zur grausamsten Marter, übergeben wurde, so,

daß

daß auch kein Glied an seinem Leibe gantz geblieben. Letzlich ist er, unter brünstigem Gebet, und in grosser Beständigkeit, in eine tieffe Grube geworffen, und mit Erden und Stein bedecket worden, welches geschehen Anno Christi 50. unter dem Käyser Nerone.

MAJUS.

Den 1. May. Philippus und Jacobus. Philippus bürtig aus der Stadt Bethsaida, in Galiläa, wird von Christo zum Apostel beruffen. Joh. 1, 43. 44. Ist nach Christi Himmelfahrt in Scythien gereist, und hat viele von selbigem Volcke zu Christo bekehrt. Weiter ist er auch in Phrygien gezogen, und hat in der Stadt Hierapoli gelehret, allwo er von den Abgöttischen gecreutziget, und am Creutz mit Steinen zu tode geworffen worden.

Sonst heist auch einer Philippus in H. Schrifft, welcher aber ein Evangelist und Diaconus gewesen, Act. 21.

Walpurgis ist eine Aebtißin des Klosters Eystätt in Bayern, Benedictiner-Ordens gewesen.

Den 3. May Creutz-Erfindung, A. C. 325. ist die fromme Käyserin Helena, Käysers Constantini Mutter, nach Jerusalem gereiset, den Ort zu besuchen, wo unser Heyland gelitten. Als sie da ankommen, hat sie mit Fleiß nach dem Creutze, an welchem Christus gecreutziget worden, suchen lassen. Da sie denn drey Creutze sollen gefunden haben, da auf einem derselben die Worte gestanden: JEsus Nazarenus Rex Judæorum, d. i. JEsus von Nazareth, der Jüden König. Solches Creutz habe sie auf eine todte

Frau

Frau geleget, welche alsobald wieder lebendig worden: woraus sie erkennet, daß es das rechte Creutz sey.

Den 4. May, Florianus, war ein tapffrer Christlicher Soldat, welcher unter Käyser Diocletiano und Maximiniano, um der Christlichen Lehre willen, ins Wasser gestürtzt worden.

Den 6. May. Johannes vor der Pforten. Der Evangelist und Apostel Johannes soll unter dem Käyser Domitiano zu Rom, vor der Porta Latina, in heißsiedend Oel seyn gesetzet worden, welches ihm aber nicht geschadet, (einige halten dieses vor eine Fabel) sondern vielmehr gestärcket habe. Darauf haben sie ihn in die Insul Pathmos verwiesen, allwo er auch seine Offenbahrung geschrieben. Er ist nach seinem Pathmo zu Epheso im hohen Alter gestorben.

Den 8. May. Stanislaus ist ein Pohle und Bischoff zu Cracau gewesen, welcher den König in Pohlen Boleslaum II. wegen Ehebruchs und anderer groben Sünden in Bann gethan, aber davor von ihm vor dem Altar ermordet worden.

JUNIUS.

Den 1. Jun. Nicodemus, war ein Pharisäer und Raths-Herr des Jüdischen Sanhedrin, oder hohen Consistorii, kam zu unserm HErrn und Heylande Christo bey der Nacht, unterredete sich mit ihm. Er hat auch hernach rühmliche Sorge vor des Heylandes Begräbniß getragen.

Den 3. Jun. Erasmus, ein bekannter gelehrter Mann, ist zu Roterdam in Holland Anno 1466. von armen Eltern gebohren. Er kam Studirens halber,

gen

gen Basel, und hernach bey Veränderung der Religion gen Freyburg in Brißgau, und schrieb An. 1529. denen Papisten zu gefallen, wider Lutherum, kam hernach wieder gen Basel, und starb daselbst an der rothen Ruhr An. 1536. im 70. Jahr seines Alters.

An seines Vaters Häußgen zu Roterdam stehet dieser Verß:

Hæc est parva Domus, qua natus magnus Erasmus.

Als er 12. Jahr alt war, sagte der gelehrte Rudolphus Agricola, als er sein exhibirtes Scriptum sahe: Mein Sohn, bete und lerne fleißig, du wirst einmahl ein grosser ansehnlicher gelehrter Mann werden, legte ihm darauf die Hand aufs Haupt und segnete ihn. Lutherus nennet ihn Magistrum Amphiboliarum.

Den 5. Jun. Bonifacius, war des Bedæ Discipel, kam aus Engelland nach Franckreich, und von dar nach Rom, wo er von dem Pabst in Teutschland An. CHristi 717. geschickt wurde, das Wort GOttes zu predigen. Weil er nun dadurch die Kirche sehr fortpflantzte, hat ihn Pabst Zacharias zum Ertz-Bischoff zu Mäyntz gemacht. Als er nun auch sich in Frisien machte, die Frisier zu bekehren, haben ihn diese grausam umgebracht, und also An. Christi 755. einen Märtyrer aus ihn gemacht.

Den 8. Jun. Medardus, war ein Bischoff in Franckreich, von dem Tage seines Todes sagt man, daß an selbigem es warm Wasser geregnet, er starb A. 556. daher es auch kömmt, daß man meynt, wenn es an Medardus-Tage regnet, daß es folglich 30. Tage regnen müste.

Den 15. Jun. Vitus, ein welscher Knab von zwölff Jahren, ist unter Diocletiano wegen der Christlichen

Lehre

Lehre in einen glüenden Back-Ofen voll Bech und Bley geworffen worden: Als er aber darinnen lebendig blieben hat man ihn ersäufft.

Den 22. Jun. Achatius, Gedächtniß der 10000. Märtyrer. Unter dem Römischen Käyser Adriano sind die Christen als Feinde des Kayserß und seines Reichs erbärmlich gemartert, und im andern Jahr seiner Regierung 1250. in Back-Oefen verbrennet, worden. Im 10ten seiner Regierung hat er auf einem Berge in Armenia 10000. Christen, erstlich geisseln, hernach über spitzige Nägel jagen lassen; weil sie aber durch die Engel GOttes behütet wurden, ließ er sie den 22. Jun. alle creutzigen, unter welchen viel hohe Personen, und sonderlich ein Fürst Nahmens Achatius gewesen.

Den 24. Jun. Johannes der Täuffer, ein Sohn des Priesters Zachariä und der alten Elisabeth, der Vorläuffer CHristi, wird der Täuffer genennt, weil er am Jordan getaufft. Er war Herodis Hof-Prediger, verlohr aber um Herodias, Herodis Bruders Philippi Weibs willen, seinen Kopf.

Den 27. Jun. Die 7. Schläffer. Dieses waren 7. Jünglinge aus der Stadt Epheso, welche sich nach der gemeinen Tradition, wegen der grausamen Christen-Verfolgung, in einen holen Berg verkrochen An. 251. welche aber bis Anno Christi 446. sollen geschlaffen haben, gantzer 196. Jahr.

Den 29. Jun. Petri Pauli. Dieser Tag wird also darum genennet, weil daran Petrus und Paulus unter Nerone sind getödtet worden. Petrus war von Bethsaida, seiner Profession ein Fischer, sein Vater hieß Jonas, ward von Christo zum Apostel-Amt beruf-

beruffen, hat gelehret in Judäa, Ponto, Galatia, Bithynia, Cappadocia, er ist gecreutziget worden mit den Füssen über und dem Kopff unter sich.

Paulus war Anfangs ein grausamer Verfolger der Christen, wurde aber auf dem Wege nach Damasco von Christo zur Erkänntniß gebracht, bey welcher er auch bis in seinen Tod standhafftig geblieben, er soll mit dem Schwerdte seyn getödtet worden, Anno Christi 64. zu Rom, zu Zeiten Neronis.

JULIUS.

Den 2. Julii das Fest der Heimsuchung Mariä, da Maria zu Fuß 16. Meilen über das Gebürge gegangen, und der Elisabeth die fröliche Zeitung gebracht, daß sie den Meßiam, welchen ihr der Engel Gabriel verkündiget, gebähren solte, und zugleich bey ihrer Muhme wäre, wenn sie gebähre.

Den 15. Jul. Apostel Theilung. Von diesem Tage sind unterschiedliche Meynungen. Die meisten gehen dahin, daß die lieben Apostel in dem 12. Jahr nach CHristi Himmelfahrt an diesem Tage in die gantze Welt auszugehen, sich getheilet. Thomas und Bartholomäus sind in die Morgen-Länder gezogen; Simon und Matthäus gegen Mittag; Philippus und Judas Thaddäus gegen Mitternacht; Matthias und Jacobus Justus haben sich in dem Mittel der Welt aufgehalten; Johannes und Andreas in den Ländern am Mittel-Meer; Petrus und Jacobus Zebedäi in den Abend-Ländern. Hernach ist der Apostel Paulus ohne Unterscheid zu allerley Völckern ausgeschickt worden. Bünting rechnet aus, daß der Apostel Paulus bis auf sein erstes Gefängniß zu Rom 3008. Meilen gereiset habe.

AUGUSTUS.

Den 1. Augusti. Petri Ketten-Feyer, ist der Gedächtniß-Tag, da der Engel den Apostel Petrum eben in der Nacht, da er des Tages darauf solte von Herode umgebracht werden, von den Ketten und aus dem Gefängniß loß gemacht.

Den 4. Aug. Dominicus. Dieser ist ein Spanier von Geburt gewesen, hat in seiner Jugend zu Valenz studiret, und in der Geschicklichkeit sehr zugenommen, darum er denn zeitlich ein Canonicus worden, und zu hohen Ehren kommen. Weil er sahe, daß andere das Predigen nicht sehr achteten, legte er sich mit Fleiß darauf, darinn er denn sonderliche Beredsamkeit hatte. Als seine Mutter mit ihm schwanger gieng, träumete ihr, sie würde einen Hund (andere setzen einen Wolff) gebähren, der eine Fackel im Maul trage, mit welcher er die gantze Welt anzünden werde. In seinem Orden hatte er anfänglich nur 12. Personen, denen er ernstlich verboten, keine grosse und schöne Häuser zu bewohnen, sich der Liebe, der Demuth und der Armuth zu ergeben, wie er denn diejenigen sonderlich verflucht, die ihren Orden suchten zu bereichern.

Den 7. Aug. Donatus, war ein Diaconus, hernach Bischoff in Thuscien, ist unter Arcadio und Honorio enthauptet worden.

Den 10. Aug. Laurentius, war ein Diaconus, zu Rom, unter dem Pabst Sixto. Als er dem Käyser Decio die Kirchen-Schätze nicht heraus geben wolte, sondern sagte, die Armen wären die Kirchen-Schätze, ward er auf einen Rost gebraten, da die eine Seite gnug gebraten, soll er sich umgewandt und gesagt haben: Nimm hin und iß du Tyrann, die Seite ist genug

nug gebraten; Er hat auch bekannt, daß ihn die Kohlen nicht brennten, sondern vielmehr erquickten, das geschach Anno 251. andere setzen 254.

Den 13. Aug. Hipolytus. Ist ein edler Römer gewesen, und von Laurentio zum Christl. Glauben bekehret worden: Weßwegen er unter dem gottlosen Käyser Decio, mit seinẽ Füssen an wilder unbändiger Pferde Hälse gebunden ward, die mit ihm durch Distel und Dorn gelauffen, und ihn endlich zu Tode geschleifft haben.

Den 15. Aug. Mariä Himmelfahrt. Dieses Fest hat Käyser Ludovicus im Jahr Christi 817. auf dem Concilio zu Achen zu halten verordnet, wie Aventinus meldet. Man giebt vor, daß die H. Jungfrau Maria in dem 24. Jahr, nach Christi Himmelfahrt, verschieden, und daß alle Apostel in einem Augenblick von allen Orten der Welt zu ihr kommen, ihrem Abschied beygewohnet, und sie herrlich zur Erden bestattet hätten: Sie sey aber an dem 3ten Tage wieder lebendig, und von den Engeln, im Angesicht aller Apostel, gen Himmel geführt worden. Weil aber Thomas nicht dabey gewesen, und es nicht glauben wollen, wäre ihm, zum Wahrzeichen, Mariä Gürtel vom Himmel herab gelassen worden, wie Petrus de Natalibus fürgiebt. Allein der Heil. Augustinus Sermon. 25. de Sanctis, hält die Erzählung von Mariä Himmelfahrt selbst vor eine Fabel.

Den 24 Aug. Bartholomäus, ein Apostel JEsu, hat in Indien das Evangelium von CHristo geprediget, allwo er von den Heydnischen Priestern vor dem Könige Astyage verklagt worden, auf welches Befehl er geschlagen, geschunden, und endlich enthauptet worden.

Den 25. Aug. Ludovicus, war ein frommer König

in Franckreich, welcher mit den Sarracenē Kriege geführet, das H. Land wieder zu erobern, in welchem Kriege er auch gestorben, und unter die Heiligen gezehlet worden.

Den 28. Aug. Augustinus, der Kirchen-Lehrer ist ein Africaner gewesen, und von fürnehmen Eltern An. Christi 355. gebohren, war erst der Manichäer Secte zugethan; Da er aber Ambrosium unterschiedliche mahl hörete, unterredete er sich mit etlichen Rechtgläubigen, seiner Bekehrung wegen, und ward im 32. Jahr seines Alters von Ambrosio getaufft, mit welchem er das Te DEum Laudamus gemacht. Anno 392. ward er Priester, 3. Jahr hernach Bischoff zu Hippon in seinem Vaterlande, welchem Bischofthum er 40. Jahr vorgestanden, und die Manichäer, Arianer, Donatisten und Pelagianer in Schrifften widerlegt hat. Er starb An. 430. da die Vandaler die Stadt Hippon belagerten.

SEPTEMBER.

Den 1. Septembris. Ægidius. Dieser ist von Athen aus Griechenland bürtig gewesen, hat nach seiner Eltern Tode sein Gut den Armen geschenckt, und ist im Jahr Christi 715. in Franckreich zu dem frommen Bischoff Cäsario zu Arles gereiset, und bey ihm zwey Jahr verblieben. Von diesem hat er sich in eine Wüsten begeben, und mit ausgegrabenen Wurtzeln erhalten. Es kam (wie man schreibt) täglich eine Hindin zu ihm, von derer Milch er sich labete. Einstens schossen des Königs Caroli Martelli Jäger nach der Hindin, traffen aber den Einsiedler Ægidium, wiewohl ohne Leibes-Schaden. Als der König hierauf mit ihm redete, und sein heil. Leben verspührte, ließ er an dem Ort ein schönes Kloster bauen, welches er geraume

Zeit

Zeit wohl regiert, und viel Leute zur Gottseeligkeit angewiesen.

Den 7. Sept. Regina. Ist eines Heyden, Clementis, überaus schöne Tochter gewesen, welche zum Christlichen Glauben sich bekehrt, und deswegen im 15. Jahr ihres Alters, von dem Richter Olibrio, schröcklich auf der Folter gemartert, mit Fackeln gebrannt, und endlich enthauptet worden.

Den 8. Sept. Mariä Geburt. Die H. Jungfrau und Mutter unsers HERRN, ist im Jahr der Welt geboren 3456. Ihr Vater hieß Joiakim, welcher 46. Jahr eine unfruchtbare Ehe geführet, und nach diesen Jahren erst die Jungfrau Mariam erzeuget haben soll.

Den 9. Sept. Gorgonius. Ist ein sehr beliebter Diener des Heydnischen Kayfers Diocletiani gewesen. Hernach als er ein Christ ward, hassete ihn der Käyser deßwegen gar sehr, ließ ihn auf der Folter schröcklich ausdehnen, verwunden, die Wunden mit Saltz und Eßig sprengen, auf einen glüenden Rost legen, und hernach an einen Galgen hängen, ums Jahr Christi 270.

Den 14. Sept. † Erhöhung. Anno Christi 629. hat an diesem Tage Käyser Heraclius das Creutz CHristi, welches er nun wieder von den Ungläubigen erobert hatte, solenniter nach Jerusalem gebracht, und allda aufgerichtet oder erhöhet. Man sagt Heraclius habe in seinen Käyserlichen Habit das Creutz auf seinen Schultern in die Stadt tragen wollen, er sey aber daran verhindert worden, weil das Thor sich von sich selbst zugeschlossen, derhalben ihn eine Stimme vermahnet, er solle seinen Habit ausziehen, und

haarfuß zur Stadt eingehen, da denn sich das Thor wieder von sich selbst eröffnet. Ferner wird vorgegeben, es habe die Stimme, (welches ein Engel gewesen wäre) gesagt: der Welt-Heyland habe gantz keinen Königlichen Habit angehabt, da er durch dieses Thor eingezogen.

Den 17. Septembr. Lampertus. Ist zu Mastrich von führnehmen Adelichen Eltern gebohren, und wegen seiner Tugend und Frömmigkeit von der gantzen Bürgerschafft, wider seinen Willen, im Jahr Christi 658. zum Bischoff daselbst erwählt worden, welches Amt er 40 Jahr mit grossem Eifer verwaltet, viel Heyden bekehrt, und den Fürsten Pipinum Caroli M. Vater, wegen seines Kebs-Weibs gebührlich gestrafft, und begehrt, er solte allein mit seinem ehelichen Weibe ehelich leben; dieses hat des Kebs-Weibs Bruder, Dodonem, also verdrossen, daß er den frommen Bischoff vor dem Altar, unter dem Gebet, erstochen, welches aber GOTT an ihm hernach greulich gestrafft hat.

Den 21. Septembr. Matthäus, der Evangelist und Apostel, ein Sohn Alphäi Matth. 2. ward in der Stadt Capernaum von dem Heylande von der Zoll-Bude zum Apostel beruffen. Er soll vorher ein Levit gewesen seyn, weil er aber nicht viel Vermögen gehabt, habe er sich zu den Zöllnern gehalten, und sey auch hernach ein wohl-habender Zöllner worden. Er hat erst in Judäa das Evangelium nach CHristi Himmelfahrt geprediget. Hernach ist er in Asien und Pontum gezogen, endlich auch in Mohrenland, worinn er 20. Jahr das Evangelium rein und treulich gelehret. Er soll sein Evangelium, wie Hieronym. und Nazianz.

meynet

meynet, Hebräisch geschrieben haben. In Mohrenland ist er von Hittaco enthauptet worden, weil er ihm die Heyrath mit der Euphemia widerrathen.

Den 22. Septembr. Mauritius, war ein Christlicher Kriegs-Obrister über das Regiment der Thebaer, so 6666. tapffere Soldaten hatte, unter dem Käyser Maximiniano. Dieser, als er auf Befehl des Käysers, nebst seinen unterhabenden Soldaten, den Götzen nicht opfern, auch wider die Christen, die man Rebellen scholte, nicht kriegen wollte, sondern sagte: Er und seine Soldaten müsten GOtt alleine Göttliche Ehre thun, und nach ihrer Pflicht wider des Käysers Feinde streiten, die Christen aber wären des Käysers Feinde nicht, sondern beteten vielmehr vor den Käyser, könnte er also nebst seinen Soldaten wider die Christen die Waffen nicht gebrauchen; ward nebst seinen Soldaten nieder gehauen.

Den 26. Septembr. Cyprianus, ist Anno Christi 251. Bischoff zu Carthago in Africa gewesen, und ist wegen standhaffter Bekänntniß der Christlichen Religion, von den beyden Käysern Valeriano und Gallieno enthauptet worden, Anno 456.

Den 27. Septembr. Cosmas und Damianus, zweene edle Brüder in Arabien von Ægea bürtig, waren zwey hoch-berühmte Aertzte; sie sind wegen des Christlichen Glaubens unter den Heydnischen Käysern Diocletiano und Maximiniano, für den Stadt-Halter Lysiam gefordert, und ihre Religion zu verlassen, schröcklich bedrohet; als sie aber davon nicht weichen wollten, sind ihnen Hände und Füsse gebunden, und grausame Marter angethan worden; da auch diese Marter sie nicht von CHristo abwenden können;

h[illegible]er sie nach allerley angethaner Schmach, ums Jahr Christi 28[illegible]. enthaupten lassen.

Den 28. Septembr. Wenceslaus. Ist ein frommer Hertzog in Böhmen gewesen, welcher unter dem Gebet von seinem eigenen Bruder Boleslao, ums Jahr Christi 920. erstochen worden, als Otto Käyser gewesen.

Den 29 Septembr. Festum Michaelis, dieses Fest ist dem Ertz-Engel Michael zu Ehren An. Christi 480. von Pabst Felice, angeordnet worden.

Den 30. Septembr. Hieronymus, ist gebohren in Dalmatien, in dem Städtgen Strido, Anno Christi 330. war Anfangs ein Priester in Rom, wurde aber von den falschen Brüdern daraus verjagt, nach welcher Zeit er unterschiedliche vornehme Kirchen-Lehrer gehöret; hat in dem Kloster bey Bethlehem die Heil. Bibel interpretirt. Mit den Arianern, Jüden und Heyden hat er viel gestritten. Starb im 91. Jahr in dem Closter zu Bethlehem Anno Christi 420.

OCTOBER.

Den 1. October, Remigius, ist gleichsam der Frantzosen Apostel gewesen, und nach Bischoff Bennadii Absterben im 22. Jahr seines Alters Bischoff zu Remis in Franckreich worden An. Chr. 471. Er ist ein frommer beredter Lehrer gewesen, welcher den König Clodoveum und fast gantz Franckreich zum Christlichen Glauben gebracht, und auf einmahl 3000. Soldaten von Clodovei Armee, getaufft. Er ist 47. Jahr Bischoff gewesen, und im 69. Jahr seelig verschieden.

Den 9. Octobr. Dionysius, wird Areopagita genennt, d. i. ein Beysitzer des Gerichts in dem Martis-

Tem-

Tempel wo die wichtigsten Sachen pflegten abgethan zu werden. Dieser hörte zu Athen den Apostel Paulum von der Auferstehung CHristi des gecreutzigten und gläubte. Er sagte zu einem Sophisten, welcher die übernatürliche Sonnen-Finsterniß bey dem Leyden CHristi observirte; Entweder GOtt leidet selbst, oder hat doch mit dem, der da leidet, Mitleiden. Nachdem er von dem Apostel Paulo zum Christlichen Glauben bekehrt worden, ist er hernach gen Pariß kommen, das Evangelium allda zu predigen, allwo er mit seinen Mitgehülffen Rustico und Eleutherio gemartert worden. Denn er ist in seinem Amt, von dem Richter Feschennio, geschlagen, verspeyet, verlacht, auf einen eisernen heissen Rost gelegt, nackend ausgespannt und sonst auf mancherley Weise gepeinigt worden; Zuletzt aber hat man ihn im 90. Jahr seines Alters kniend enthauptet.

Den 11. Octobr. Burckardus, ein Engelländer, ward aus Engelland von Bonifacio beruffen, daß er mit ihm die Thüringer und Hessen in Deutschland sollte bekehren helffen. Anno Christi 749. ward er Bischoff zu Würtzburg, und blieb 43. Jahr Bischoff. Ehe er starb, legte er die Bischoffs-Würde nieder, und beschloß sein Leben auf dem Schlosse Hohenburg An. Christi 791.

Den 16. Octobr. Gallus, ist ein Schottländer gewesen, und hat in Franckreich, in der Schweitz, und sonderlich zu Costnitz, das Evangelium von JESU Christo, eine lange Zeit gelehret, er ist 95. Jahr alt worden, und gestorben ums Jahr Christi 640.

Den 18. Octobr. Lucas der Evangeliste, ein Syrer, zu Antiochia gebohren, war der Griechischen Sprache

wohl kundig, seiner Profession nach ein Arzt. War ein Gefährte des Apostels Pauli, von ihm haben wir sein Evangelium und der Apostel Geschichte. Er starb im 84. Jahr seines Alters zu Constantinopel, wo er auch begraben worden.

Den 21. Octobr. Ursula, war eine Engeländerin von vortrefflichen Gemüths-Gaben, dabey sonderlicher Erudition. Diese hat mit 11000. Weibs-Personen nach Engeland überschiffen wollen, ist aber mit allen in einen Sturm zur See untergangen.

Den 28. Octobr. Simon und Judas, waren zwey Apostel. Simon war in Cana Galiläa gebohren, war ein Sohn der Mariä Cleophä. Judas war ein Bruder des kleinern Jacobs. Simon hat in Egypten und Persien das Evangelium Christi gelehrt, ist hernach dem Jacobo im Bischoffthum zu Jerusalem gefolgt. Judas hat in Mesopotamia und Ponto gelehret, von ihm haben wir eine Epistel. Diese beyde Apostel sind unter Käyser Trajano gecreutziget worden, und diß ist die Ursache, warum man beyder Gedächtniß auf einen Tag feyret.

NOVEMBER.

Den 3. November. Theophilus, ist der sechste Bischoff von den Aposteln an, zu Antiochia gewesen, An. 169. Von ihm haben wir 3. Bücher seiner Institutionum. Er hat die Ketzerey des Hermogenis widerlegt.

Den 6. Novembr. Leonhardus, war des H. Remigii Discipel, lebte A. C. 501.

Den 9. Novembr. Theodorus, dieser ist unter Juliano gemartert worden, und da man ihn fragte, wie er denn die grausame Marter ausstehen könnte? Sagte er, es wäre ein Jüngling bey ihm gestanden, welcher

ihm

ihm mit einem gelinden Tüchelgen den Schweiß abgetrocknet, daher er die Hencker mit ihrer Marter nicht empfunden.

Den 10. Novembr. Mart. Luth. gebohren zu Eißleben in der Martins-Nacht An. 1483. von Johann Luther; seine Mutter hieß Margaretha. Im 14. Jahr zog er gen Magdeburg dem Studieren nach, wo er ein Jahr blieb. Von dar kam er gen Eisenach, wo er das Brodt vor den Thüren suchen muste. Nach 4. Jahren zog er gen Erffurt, ward da Magister Anno 1503. im 20. Jahr seines Alters. Er hat erst Jura studirt, von welchem er aber, da ihm ein starcker Donnerschlag erschröcket, zur Theologie sich gewendet. Im 22. Jahr gieng er in das Augustiner-Closter zu Erffurt, laß Anno 1507. darinn die erste Messe. Seine Closter-Brüder waren ihm darum feind, weil er, da er über eine Bibel kam, nicht eher nachließ, bis er sie durchgelesen. Anno 1508. ward er nach Wittenberg vocirt, wo er öffentlich über Aristot. Logicam und Physicam laß. An. 1510. reisete er als Abgeordneter von dem Convent nach Rom, eine Strittigkeit der Mönche betreffend. Anno 1512. ward er in der Schloß-Kirche zu Wittenberg als D. Theol. creirt unter Chur-Fürst Friederichs zu Sachsen Regierung. Im 30. Jahr seines Alters fieng er an die H. Schrifft zu erklären, und zwar zu allererst die Psalmen. Anno 1517. schlug er am Allerheil. Abend seine Propositiones an, wider den Ablaß. Anno 1518. ward er nach Augspurg vom Cardinal Cajetano citirt, zu widerrussen. Anno 1519. disputirte er mit Eccio von der Authorität des Pabstes, vom Ablaß, und der Busse. Anno 1520. ist er von Pabst Leone dem X. excommu-

nicirt

nicirt worden; da er auf ein freyes Concilium sich beruffen. Anno 1521. kam er nach Worms auf den Reichs-Tag, wo er sich erklärte seiner Lehre wegen. Unterwegens von Worms, ward er auf Anstalt Chur-Fürst Friedrichs auf das Schloß Wartburg nahe bey Eisenach gebracht, welches er seinen Patmum nennte. Darauf kam er wieder nach Wittenberg, weil Carlstadt Zeit seines Abseyns viel Neuerungen hervor gebracht. Anno 1524. hat er die Münchs-Kutte abgelegt; das folgende Jahr die Messe abgeschafft; die Ordination der Kirchen-Diener veranstaltet, und ein Weib genommen. Anno 1530 da die Augspurgische Confession dem Käyser Carolo V. übergeben ward, war er auf dem Schloß zu Coburg. Anno 1537. hat er denen Augspurgischen Religions-Verwandten die Schmalkaldische Articul vorgetragen, welche sie bey dem Concilio zu Mantua übergeben sollten. Anno 1546. ist er in seinem Vaterlande zu Eißleben gestorben, und in der Schloß-Kirche zu Wittenberg begraben worden.

Den 11. Novembr. Martinus, war Bischoff zu Tours in Franckreich, An. Chr. 376. stund dieser seiner Kirche 26. Jahr treulich vor. Starb An. 399. da Arcadius und Honorius regierten. Ihm soll der Teuffel in prächtiger Königlicher Kleidung, als Christus erschienen seyn, welcher ihm zu gemuthet, er sollte glauben, daß er Christus wäre, und ihn anbeten, welchem aber Martinus geantwortet: Christus hat verheissen nicht in solchen weltlichen Pracht zu kommen, deßwegen kan ich dich vor denselben nicht erkennen, und an dich gläuben. Worauf ihn der Teuffel verlassen. Seine Gutthätigkeit wird auch sonderlich gerühmet,

denn

denn als ihm in seiner Jugend, da er noch einen Kriegs-Mann abgegeben, in einem harten Winter ein nacketer Bettler begegnet, hat er mit dem Degen seinen Reit-Rock mitten entzwey geschnitten, und demselben die Helffte gegeben. Nachmahls hat er das Kriegs-Wesen verlassen, und sich auf das Studieren geleget; da er denn endlich, wie oben schon gedacht, Bischoff worden.

Den 25. Novembr. Catharina, ist von Costo zu Alexandria gebohren. Diese hat, da Maximinus zu Alexandria grausam wider die Christen wütete, nicht nur diesem Tyrannen sich widersetzt, sondern auch die gefangene Christen getröstet, deßwegen er sie in das Gefängniß werffen, und 8. Tage Hunger leiden lassen. Diese hat 50. Weltweise Leute, welche mit ihr disputiren sollten, aus GOttes Wort so ein getrieben, daß sie sich selbst als überwunden, bekennen müssen; welche, als sie sich hierauf zu Christo bekenneten, alle von dem Tyrannen umgebracht worden. Als ihr Maximinus die nächste Stelle nach der Königin versprach, schlug sie solches großmüthig ab. Die Käyserin Faustinam, welche in der Nacht mit dem Hertzog Porphyrio zu ihr kam, hat sie, dem Käyser ohnwissend, zu Christo bekehret, welche hernach, da die Sache kund ward, erstochen worden. Als sie sich erwählen sollte, entweder den Götzen zu opfern, oder zu sterben, erwählte sie das Letzte, und reichte ihren Hals freudig dem Hencker-Schwerdte dar.

Den 30. Novembr. Andreas, gebohren zu Bethsaida, sein Vater hieß Jonas, sein Bruder war Simon Petrus, seiner Profession war er ein Fischer, hernach Johan. des Täuffers Discipel, er ward mit sei-

nem

nam Bruder Simon Petro zu Christo von Johanne gesendet, dem er hernach, als er ihn zum Apostel-Amt berieff, folgete. Er hat in Scythia das Evangelium geprediget. Anno Christi 80. ist er unter Vespasiano von der Edesseer Landpfleger, dem Ägeo, gecreutziget worden.

DECEMBER.

Den 4. December. Barbara, war zu Nicomedien von Heydnischen Eltern gebohren und von Kindheit an eine Liebhaberin des Christlichen Glaubens. Als solches ihr Vater erfuhr, übergab er sie dem Hencker zu peinigen, bis sie den Christlichen Glauben verliesse. Dieser geisselte sie erst mit Riemen, als sie aber nicht von der Christlichen Religion weichen wolte, hieng er sie bey den Händen auf, brannte sie mit Fackeln, und schnitte ihr die Brüste aus; welches sie doch nicht von ihren Glauben bringen konnte. Sie klagte nicht über die ihr angethane Marter, sondern nur über ihre Blösse, deßwegen betete sie zu GOtt, der soll sie mit einem weissen Kleide bedecket haben. Letztlich hat sie dem Vater seine Grausamkeit selbst verwiesen, welche er an ihr ausüben lassen, worüber er so erzürnet worden, daß er sie mit seinem Schwerdt erstochen.

Den 6. Decembr. Nicolaus, gebohren zu Patara in Lycien. Ward zum Bischoff erwählt, weil er der erste in der Kirche gewesen, so GOtt um bevorstehende Wahl angeruffen. Als er erfahren, daß ein armer Mann seine 3 Töchter wollte zur Unzucht gebrauchen lassen, sich und selbige damit zu ernähren, hat er ihm des Nachts einen Beutel voll Geld in die Kammer zum Fenster hinein geworffen, wovon er die Töchter

ehr-

ehrlich ausstatten, und selbst sein Auskommen haben können. Daher kömmt nun die Gewohnheit, daß man an etlichen Orten den Kindern den Abend vor den St. Niclas-Tag, pflegt Gaben einzuwerffen, und zu sagen: St. Nicolaus habe sie beschert; wäre besser man sagte den Kindern, diese Gaben habe das Christ-Kindgen voran geschickt, wenn sie fromm und fleißig seyn würden, so würden sie an dem heil. Christ-Tage viel mehrere und schönere Gaben bekommen. Dieser hat gelebt A. 343. Als er in eine gefährliche Kranckheit fiel, berieff er seine Collegen und Priester zu sich, und ermahnete sie, daß sie bey der reinen Lehre bleiben und nicht abfallen sollten, darauf er bald seelig verschieden.

Den 9 Decembr. Joachim war ein Abt in Calabrien, ums Jahr Christi 1186. konnte künfftige Dinge vorher sagen, welche bald der Ausgang gezeiget. Als er gefragt wurde: Wenn der Anti-Christ kommen würde? Antwortete er: Er sey schon vorlängst gebohren, herrsche und erhebe sich über alles, das GOtt heist. 2. Thess. 2, 4.

Den 13. Decembr. Lucia, war eine schöne und fromme Tochter der Eutychiä, einer Wittwen in Sicilien; diese war zwar einem vornehmen Jünglinge verlobt, weil sie aber, da eine ihrer guten Freundin gestorben, die Mutter beredet, sie sollte all ihr Gut den Armen geben, ihr den Spruch fürhaltend: Ein reiner und unbefleckter Gottesdienst ist der, Wittwen und Wäysen in ihren Nöthen besuchen ꝛc. ward sie von ihrem Bräutigam, als eine Christin angegeben für dem Richter Paschasio. Dieser hieß die Luciam greiffen, und sie ins Huren-Hauß führen. Als man

sie

sie nun ausziehen wolte, konnte man sie nicht von der Stelle bringen, da man sie ins Feuer warff, brannte sie nicht; da man sie enthaupten wollte, ward sie nicht verletzt, bis daß sie vorher mit Christi Leib und Blut, als dem rechten Zehr-Pfennig versehen war.

Den 16. Decembr. Lazarus, ist der Mariä und Marthä Bruder zu Bethanien, welchen CHristus wieder auferwecket. Man sagt, er soll zu Marsilien in Franckreich das Evangelium geprediget haben, und im 13. Jahr Claudii das andermahl gestorben seyn.

Den 21. Decembr. Thomas, wird von Christo zum Apostel-Amt beruffen, Matth. 10. ist nach Christi Himmelfahrt in der Parther Land gangen, wo er das Evangelium gepredigt, welches er hernach in Meden, Persien, bey den Bactrianern und Indianern fortgepflantzet. Er ist von den Feinden des Evangelii mit einer Lantze durchstochen worden.

Von der Eintheilung derer Sterne am Firmament, nach ihrem Unterscheid und Grösse,

wie auch

Von denen zwölff himmlischen Zeichen, was solche eigentlich sind.

Was ist etwa von dem Unterscheid der Sterne zu mercken?

Alle Sterne, die wir am Himmel sehen, werden abgetheilet in Fix-Sterne, und Planeten. Die Fix-Sterne heissen Fix, das ist fest angehefftete Sterne, weil die Alten davor gehalten, daß sie ihren Ort

am

am Firmament unverruckt behalten, welches aber durch die neuere Beschauung anders befunden worden, indem man so wohl an dem Kreiß der zwölff himmlischen Zeichen ein Fort-rücken um seinen Mittel-Punct, (welches in 36000. Jahren seinen Umlauff vollendē soll,) als auch an der Stellung der Gestirne gegen dem Nord-Pol einige Veränderung angemercket. Die Planeten hergegen heissen Stellæ erraticæ, oder herum irrende Sterne, weil dieselben nicht stets an einem Orte, und in einer Distantz stehen bleiben, sondern in ihrem Circul herum lauffen, und also den Nahmen mit der That verdienen. Man kan aber diese Fix-Sterne von denen Planeten leichtlich unterscheiden, theils in Ansehung der Grösse, theils auch in Ansehung des Lichts. In Ansehung der Grösse, sind die Planeten meistentheils grösser als die Fix-Sterne, oder, wenn ja die Brechung der Lufft-Strahlen denen Fix-Sternen etwas zu ihrer mehrern Grösse bisweilen halten solte, so sind sie doch wenigstens so groß, als ein Fix-Stern von der ersten Grösse. Hernach kan man sie auch durch das Licht gar wohl von einander unterscheiden. Denn die Planeten haben ein beständiges und unbewegliches Licht, das gar nicht flammet und fackelt, sondern immer gleich bleibt, wie das Licht des Monden, das macht, weil sie kein Licht von sich selbsten haben, sondern nur von der Sonnen so erleuchtet werden. Hergegen die Fix-Sterne, ob sie gleich sehr weit von uns stehen, haben ein beständig flammendes und fackelndes Licht, das immer hin und wieder fähret, weil sie ihr eigen Licht, wie die Sonne von sich selbst besitzen.

Die Alten haben die Zahl der Fix-Sterne aus zu rechnen gesucht, aber sehr unglücklich, indem sie noch

lange nicht einmahl diejenigen zehlen können, die wir doch sehen, denn die Stellæ nebulosæ, oder Neblichten Sterne, können nicht gezehlet werden, weil man ihr Licht nicht wohl erkennet, geschweige denn die andern, die unsern Augen gar verborgen sind. Dergleichen sind diejenigen Fix-Sterne, welche am Himmel die Milch Strasse ausmachen, denn man siehet des Nachts am Himmel einen breiten weisen Streifen, den haben die Stern-Verständigen die Milch-Strasse genennet, und ist eine unzählbahre Menge von lauter kleinen Sternen, die aber vermuthlich so kleine nicht sind, sondern nur so scheinen, weil sie von unsern Augen so weit entfernet sind, solche hat man durch die Ferne-Gläser observiret, und gar eigentlich gesehen, daß sie eben so flammern wie die andern Fix-Sterne. Es werden aber diese Sterne, die wir sehen können, nach dem Unterscheid ihres Lichtes in sechserley Grössen eingetheilet, wie bald mit mehrern folgen wird; und hält man heutiges Tages insgemein davor, daß ein jeder solcher Stern, wiederum eine solche à parte Sonne abgebe, wie die unserige ist.

Das ist etwas neues, wie wolte man dieses behaupten?

Solches kan aus zweyen Fundamentis wahrscheinlich gemacht werden. Das erste Fundament, so solches beweiset, ist das Licht: alles was eigenes Licht hat, ist eine Sonne, weil unserer Sonnen Eigenschafft darinne bestehet, daß sie ihr eigen Licht hat, und dasselbe andern Cörpern mittheilet. Weil nun auch die Fix-Sterne eigenes Licht haben, so sind sie Sonnen zu nennen. Das andere Fundament bestehet darinne, daß es klar gemacht wird, daß die Fix-Sterne eigenes

Licht

Licht haben, und solches kommt darauf an: Die Planeten stehen unserer Erden weit näher als die Fix-Sterne, die Fix-Sterne flammern mit ihren Lichte weit stärcker, als die Planeten, ergo müssen die Fix-Sterne eigenes Licht haben, denn das flammern und fackeln zeigt gar starckes und helles Licht an.

Werden denn die Sterne in unterschiedene Grössen eingetheilet?

Ja, man theilet die Sterne am Firmament in sechserley Grössen ab, und dadurch bilden oder stellen sich die Gelehrten zugleich die zwölff himmlischen Zeichen vor; der Unterscheid der Grösse aber ist dieser:

Erste Grösse.

Die Sterne von der ersten Grösse sollen 70. mahl grösser, als der Erdboden seyn.

Andere Grösse.

Die Sterne der zweyten Grösse, welche den Erdboden 28. mahl übertreffen.

Dritte Grösse.

Die Sterne von der dritten Grösse, wären 11. mahl grösser als die Erde.

Vierdte Grösse.

Die Sterne von der vierdten Grösse, wären dreymahl und drey acht Theil grösser, als der Erdboden.

Fünffte Grösse.

Die Sterne von der fünfften Grösse, überträffen die Erde um ein und einen funffzigsten Theil.

Sechste Grösse.

Die Sterne von der sechsten Grösse aber, wären so groß, als der Erdboden.

Von denen 12. himmlischen Zeichen.

Wie heissen sie, und wie werden solche gebildet?

Ihre Nahmen sind folgende, und werden in den Calendern auf beygesetzte Art gebildet: 1) Widder ♈. 2) Stier ♉. 3) Zwillinge ♊. 4) Krebs ♋. 5) Löw ♌. 6) Jungfrau ♍. 7) Waage ♎. 8) Scorpion ♏. 9) Schütz ♐. 10) Steinbock ♑. 11) Wassermann ♒. 12) Fische ♓.

Woraus bestehen denn die zwölff himmlischen Zeichen?

Die 12. Himmels Zeichen sind gewisse Sterne, in demjenigen Circkel, durch welchen die Sonne des Jahres über ihren Gang hat, denen die Alten sonderbare Nahmen gegeben, theils wegen ihrer Gestalt, da jedes Zeichen mit seinen Sternen scheinet eine Figur vorzustellen, theils wegen ihrer Eigenschafft.

Woher muß es aber kommen seyn, daß die Alten diesen Sternen so wunderliche Nahmen gegeben?

Das kömmt meistentheils von denen Poeten her, die galten bey denen Alten überaus viel, und weil sie allerhand Fabuln ersonnen hatten, nahmen sie dieselbigen zu Hülffe, machten eine Zusammenfügung der Sterne, und endlich diese possirliche Nahmen daraus. Um dieser Ursache willen, haben auch nachhero einige Christliche Astronomi einen Abscheu vor solcher Benennung, wiewohl aus unzeitigem Eifer gehabt, diese Nahmen verworffen, und an deren statt andere Bilder und Benennungen ersonnen, als Keplerus hat aus den

12. himm-

12. himmlischen Zeichen die 12. Apostel, Weigelius Königliche und Fürstl. Wapen, Hevelius andere Bilder zu Ehren des Königs und der Cron Polen daraus gemacht.

Die 12. himmlischen Zeichen aber anlangend, so heisset das erste der Widder, von diesem meynen ihrer viele, es habe daher die Gestalt bekommen, und sey an den Himmel gesetzet worden, weil die Sonne, wenn sie den 22. Mart. in dieses Zeichen tritt, des Widders Natur halten soll, denn von diesem geben die Natur-Kündiger vor, daß Er ein gantz halb Jahr auf der lincken, und das andere halbe Jahr auf der rechten Seiten zu liegen pflege. Eben also pflege nun auch die Sonne ein gantz halb Jahr gegen Norden, und ein gantz halb Jahr gegen Süden auszuschweiffen. Die Heydnischen Poeten dichteten hierbey, es sey der Phryxus, ein Sohn des Atancas, nachdem dieser seine Mutter verstossen, von seiner Stieff-Mutter dermassen verfolget worden, daß er sich vor ihren Nachstellungen nicht mehr sicher gewust, deswegen habe er sich nebst seiner Schwester der Helle, auf einem Widder mit einem güldenen Fell, den seine Mutter von dem Mercurio bekommen, auf die Flucht begeben; Wie sie aber über das schmahle Meer bey Bizanz setzen wollen, sey die Helle herunter gefallen, und ersoffen, wovor nachmahls dieses Meer der Hellespont genennet worden, der Phryxus aber sey glücklich in Colchis ankommen, und habe den Widder dem Jovi und Marti zur Danckbarkeit geopffert, und das Fell in ihrem Tempel aufgehangen, welches zwar nachmahls von dem Jason geraubet, das Bild des Widders aber an den Stern-Himmel versetzet.

Das andere himmlische Zeichen heisset der Stier, und davon haben die heydnischen Poeten folgende Fabul: Es wäre der Jupiter einst in Gestalt eines Stiers nach Sidon kommen, damit er die Europam, eine Tochter des Königes Agenoris, darauf entführen möchte. Als nun die Jungfer am Ufer des Meers auf der Wiesen des Tempels Æsculapii spatzieren gegangen und diesen schönen Ochsen gesehen, habe sie denselben gestreichelt und geliebkoset, er aber habe sie unversehens auf seinen Rücken gefaßt, durchs Meer getragen, und in die Insel Candiam gebracht, allwo er seine vorige Gestalt des Jupiters wieder angenommen, und zum Andencken dieses Bild des Stiers unter die Sterne gesetzt. Auf den Rücken des Stiers sind etliche kleine Sterne, welche auf einem Hauffen stehen, und Plejades genennet werden, dieses sind 7. Töchter des Königs Atlandis in Mauritanien gewesen, und weil sie den Bachum von Kindheit auferzogen, ward Ihnen göttliche Ehre angethan, und diese Sterne nach Ihnen genennet. Die Schiffleute hielten ehemahls dieselben vor unglückhafftig, wenn sie sie sahen aufgehen. Sie heissen auch das Sieben-Gestirn auf teutsch, wegen der Anzahl der Sternlein die es in sich begreifft. Solches ist aber nur zuverstehen von dem bloßen Auge, denn durch das Fern-Glaß siehet man deren mehr. Die Bauers-Leute pflegen sonst dieses Gestirn die Gluckhenne zu nennen, weil der grössere Stern an dem Stier gleichsam die Henne, diese kleinern aber die Küchlein bedeuten. Die Alten nenneten sie in der Griechischen Sprache Hyades, Wasser-Sterne, weil sie in der Meynung stunden, daß sie Regen

gen zu bringen pflegten. Und solches haben sie daraus prognosticiren wollen, wenn im Aprill des Morgens frühe diese Sterne mit der Sonne aufgehen, daß das Wetter darauf gemeinialich so gemengt ist, nach dem bekandten Sprichwort: Der Mertz hält den Schlag beym Stertz, der April hält ihn wieder still.

Das dritte himmlische Zeichen heist die Zwillinge, diese sollen des Jovis und der Ledæ Söhne gewesen seyn, und einer Castor der andere Pollux seyn genennet worden. Weil nun dieselben erfahrne Schiff-Leute gewesen, hatten sie das Meer vor denen See-Räubern sicher gehalten, dahero sie endlich vor Meer-Götter geehret, und von dem Jupiter ihnen besondere Sterne am Himmel zum Gedächtniß ihres Nahmens zugeeignet worden. Wenn nun dieses Gestirn denen Schiffleuten bey grossen Ungewitter erscheinet, halten sie solches für ein kräfftiges Zeichen, bald aus der Gefahr erlöset zu werden.

Das vierdte Zeichen ist der Krebs, dieser soll den Herculem, als er wieder die Lernische Schlange gestritten, in den Fuß gezwacket haben, worüber er ihn getödtet. Die Juno aber hätte ihn dem Herculi zur Schande unter die Gestirne gesetzet. Es ist aber diese Schlange ein Monstrum gewesen in Griechenland, so in einem Teiche gewohnet, Lerna genannt, und 100. Köpffe gehabt hat, so offt aber Hercules einen davon abgehauen, sind an deren statt mehr andere dargegen gewachsen, bis er endlich solche mit seiner Keule, hernach mit seinen Pfeilen und Bogen, endlich aber, wie es sich in die Höhle verkrochen, mit angezündeten Holtz und grossen Feuer getödtet.

Das fünffte ist der Löwe, welcher nach der Alten fabelhafften Meynung unter die Sterne ist gerechnet worden, weil er wegen seiner Stärcke und hohen Gemüthe alle andere Thiere übertrifft, und dahero billig vor ihren König geachtet wird.

Das sechste ist die Jungfrau, von dieser erzehlen die Poeten, daß sie des Riesen Astræi, und Amoræ Tochter gewesen sey, dahero sie auch Astræa genennet worden. Hernach habe sie den Nahmen Justitia bekommen, wegen ihrer besondern Gerechtigkeit, deren sie sich allezeit mit Ernst beflissen hat, und um eben dieser Ursache willen sey sie zur Fürstin des Landes angenommen worden. Sie soll gelebet haben, zur Zeit des güldenen Seculi, da die Menschen von keinem Kriege, noch Boßheit, wohl aber von einem friedlichen und stillen Leben etwas gewust haben: Ist aber alles lauter Fabeley.

Das siebende Zeichen ist die Waage, dieses rühret von keinem heydnischen Aberglauben her, war auch ehemahls kein besonderes Zeichen, oder Gestirn, sondern seine Sterne wurden alle dem Scorpion zugetheilet, bis endlich Julius Cæsar dieselbige von dem Scorpion unterschieden, und ein besonder Zeichen von 10. Sternen daraus gemacht hat. Wird vermuthlich deswegen den Nahmen der Waage bekommen haben, weil zu der Zeit, wenn die Sonne in dieses Zeichen eintritt, welches geschiehet den 22. Sept. Tag und Nacht gleichsam waagerecht und in æquilibrio hangen.

Das achte Zeichen heisset der Scorpion, von welchem die Poeten folgendes fabuliret haben: Als Orion, der Dianæ Diener, sich einsmahls auf der Jagd rühme-

rühmete, daß er alle irrdische Thiere erlegen und umbringen könnte, hat sich die Erde über dessen Vermessenheit so erzürnet, daß sie bald einen Scorpion erschaffen, der den Orion gestochen und getödtet, Jupiter aber hat sich über diesen Fall verwundert, und andern vermessenen Leuten zum Exempel den Orion mit dem Scorpion an den Himmel gesetzt.

Das neundte Zeichen ist der Schütze, der soll nach der Poeten Meynung Circus oder Chiron seyn, welcher ein besonderer Liebhaber der Künste und Jagden gewesen. Damit aber Jupiter alle seine Kunst-Stücke in ein Bildniß bringen möchte, hat er Ihme Pferde-Füsse angedichtet, dieweil er sich der Pferde stets gebrauchet. Die Pfeile hat er Ihm zugegeben, damit daraus seine Spitzfindigkeit und Geschwindigkeit zu erlernen wäre. Uber dieses hat Er Ihm einen Satyrischen Schwantz zugeeignet, damit anzuzeigen, daß er eben so viel Lust zu denen Musen gehabt habe, als der Bachus zu denen Satyris und Wald-Götzen.

Das zehende himmlische Zeichen heisset der Steinbock. Von diesem haben die Egyptischen Priester folgendes gedichtet, daß, als einsmahls viel Götter in Egypten kommen, der grosse Riese Typhon, so ein mächtiger Götter-Feind gewesen, auch ebenfalls in Egypten sich eingestellet hätte: Uber dessen Ankunfft wären die Götter so erschrocken, daß ein jedweder augenblicklich eine fremde Gestalt angenommen hätte. Mercurius hätte sich in des Vogels Ibis Gestalt verkehret: Apollo wäre ein Kranich worden. Diana eine Katze, weßwegen die Egypter nachhero diese Thiere als Götter angebetet hätten. Pan aber hätte sich in den Nil-Strohm gestürtzet, und sein Hintertheil in einen Fisch,

das Vordertheil aber in einen Bock verwandelt, damit er also den Typhon entgehen und vor ihm sicher seyn möchte. Uber welche wunderbarliche Verwandlung sich der Jupiter nicht genugsam verwundern können, dahero habe er dieses Bild zum Gedächtniß zwischen andere Zeichen mit am Himmel gesetzt.

Das eilffte Zeichen ist der Wassermann, dieser soll Ganymedes gewesen seyn, der denen Göttern ein Gläßgen Wein eingeschencket und sie bedienet hat. Denn die Poeten fabuliren, der Jupiter habe ihn so geliebet, daß er Ihn auch auf einen Adler zu sich in den Himmel geholet, und vor seinen Aufwarter gebraucht habe.

Das zwölffte Zeichen aus 39. Sternen bestehend, sind endlich die Fische, welche ebenfalls aus denen heydnischen Fabeln nicht dörffen erkläret werden, als wie die Wage, denn wie die Sonne, wenn sie in dieses Zeichen tritt, gewaltig zur Näße geneigt ist, so hat man vielleicht die Fische, als welche gern im Nassen leben, zu einem Zeichen dessen am Himmel gesetzt.

Ist von denen 12. Himmlischen Zeichen noch etwas zu mercken?

Es haben die Astronomi, in Ansehung des Æquatoris die 12 Himmlischen Zeichen eingetheilet:

1) In die Mitternächtliche und
2) In die Mittägliche. Die Stern-Bilder so dem Nord-Pol am nechsten, gehen uns niemahls unter, andere gehen uns niemahls auf, nemlich die so weit nach dem Süder-Pol stehen. Die meisten gehen auf und unter, welches von der Schräge des Diametri des Erd-Bodens, und der unterschiedlichen Polus-Höhe herkömmet.

3) Wer-

3) Werden die 12. Zeichen auch nach denen 4. Jahres-Zeiten eingetheilet, nemlich in die Frühlings-Sommer-Herbst- und Winter-Zeichen, davon folgende Verse bekandt sind:

Der Widder, Stier, das Zwilling Paar
Regieren in den Lentzen.
Der Krebs, der Löw, der Jungfer-Haar
Sind, die im Sommer glantzen.
Die Waag, der Scorpion und Schütz
Sind in des Herbstes Grantzen.
Der Bock, der Krug, das Fisch-Gesprütz
Den Winter zu ergantzen.

Von denen Planeten.

Was ist von solchen zu mercken?

VOn denen Planeten wäre gleichfals gar vieles, so die Gelehrten angemercket, zu erinnern, es will aber davon weitläufftig zu handeln, es der enge Raum nicht leiden.

So berichte mich doch nur etwas weniges davon?

Die sieben Planeten stehen nicht alle an einem Circul, wie die Stern des Firmaments stehen; sondern ein ieder hat seinen eignen Circul, oder Refier, auch seinen besondern Gang. Die Sonne hat den mittelsten Gang inne, den sie alle Jahr einmahl in ordentlicher Bewegung durchwandelt. Der Mond hingegen den untersten Kreiß, und ist der Erde am nächsten, drum hat er auch nicht so weit zu gehen, sondern vollbringt seinen Lauff alle Monat einmahl, und kömmt also des Jahrs 12. mahl herum. Uber der Sonne ist Jupiter, Saturnus, Mars, zwischen der

Sonne

Sonne und dem Mond ist Venus und Mercurius, wie davon unten ein mehrers gemeldet wird.

Es werden auch denen Planeten gewisse Regierungs-Jahre zugeschrieben, darinn ein Planet um den andern Regente ist. Aus beygesetzter Tabell wird zu ersehen seyn, was jeder Planet in diesem 18ten Seculo für Jahre regieret. Wobey der geneigte Leser wohl zu mercken hat, daß diese Tabell aus lauter Cabbalistischen Zahlen gerechnet, und darinnen die unterste Sphær, nehmlich die Erd- und Wasser-Kugel mit der Oberen, als dem Stern-Himmel nach ihren Influentien

1. ♄ Saturnus	2. ♃ Jupiter.	3. ♂ Mars	4. ☉ Sol.	5. ♀ Venus	6. ☿ Mercur.	7. ☽ Luna
1702	1703	1704	1705	1706	1707	1708
1709	1710	1711	1712	1713	1714	1715
1716	1717	1718	1719	1720	1721	1722
1723	1724	1725	1726	1727	1728	1729
1730	1731	1732	1733	1734	1735	1736
1737	1738	1739	1740	1741	1742	1743
1744	1745	1746	1747	1748	1749	1750
1751	1752	1753	1754	1755	1756	1757
1758	1759	1760	1761	176.	1763	1764
1765	1766	1767	1768	1769	1770	1771
1772	1773	1774	1775	1776	1777	1778
1779	1780	1781	1782	1783	1784	1785
1786	1787	1788	1789	1790	1791	1792
1793	1794	1795	1796	1797	1798	1799
1800	1801	1802	1803	1804	1805	1806

tien combinirt worden; Diese Cabbalistische Zahlen hat man darum erwählet, damit man einen solchen Weg finden könnte, daß einen jeden Planeten sein eigenthümliches Jahr, worinnen er sein Regiment hält, und also sattsam an Tage leget, wie das Jahr, welches der Planet sodann gubernirt, beschaffen ist, gesetzet werde, und wird anbey erinnert, daß diese Tabell weit von der im hundertjährigen Calender befindlich, entfernet, und mit dieser gar keine Gemeinschafft hat, wird auch der curieuse Leser bey Zusammenhaltung unserer Tabell mit der im hundertjährigē Calender die Wahrheit erfinden, daß diese weit differirt von jener, zum Exempel im 1718. Jahre giebt der hundertjährige Calender zum Regenten an den wandelbaren Mercurium, unsere Tabelle aber den streitbaren Martem; nun nehme man die gesunde Vernunfft zu Rathe, und sehe zu: Ob das 1718te Jahr ein Mercurialisch Jahr gewesen; Keinesweges, der Effectus zeigete ein gantz anders, wohl aber ist es ein Martialisch. 1736. soll ein Martialisch Jahr, und also ein hitzig, trucken und Haupt-Wein-Jahr seyn, und wenig Wind und Regen darinnen geben. Nun urtheile jedweder selbst, ob nicht in diesem Jahr ungemeine anhaltende Regen, Wolcken-Brüche, und daher entstehende erschreckliche Wasser-Fluthen gewesen, die viele Länder in Jammer und Noth gesetzt, ja was haben die grossen und kaum erlebten Sturm-Winde in der See und zu Lande vor grossen Schaden gethan. Und wie viel sind derer so sich eines Haupt-Wein-Jahres zu rühmen haben? Uberdieses zeigen die Kranckheiten, Flüsse und Geschwulst bey Alten; Husten und Brust-Beschwerung bey Kindern von des Mondes ausserordentli-

dentlicher Würckung hinlänglich wie denen Medicis zur Gnüge bekant. Demnach ist es kein Martialisch Jahr e, er aber Lunarisch, ubi Effectus testatur de sua causa; &c.

Nun sage mir auch etwas von jedem Planeten insonderheit;

Was ist von der Sonnen zu mercken?

Die Sonne ist der fürnehmste und schönste Planet, welcher mit seinem Lichte alles erleuchtet, und von denen Astronomis mit ☉ bemercket wird: Sie ist einer feurigen Substanz, welches aus ihren so starck brennenden Strahlen abzunehmen, indem solche auch des Winters bey der härtesten Kälte durch hole Spiegel, oder darzu bereitete Linsen-Gläser, Holtz, Papier und andere Dinge mehr anzündet. Durch die Fern-Gläser scheinet sie wie ein feuriger See, oder wie ein geschmoltzen Kupffer, darinn sich zugleich unterschiedene dunckle Ausdämpfung und Flecken befinden, dazwischen aber, wie auch um den Rand herum alles voller Flammen ist; wie aus nachgehender Figur 1. deutlicher zu sehen.

Dieser Fürst aller Planeten vollendet jährlich an dem Zodiaco seinen Lauff innerhalb 365. Tagen, 15. Stunden, 48. Minuten, 45. Secunden. Die Sonne soll nach Tychonis de Brahe Ausrechnung 140. (nach vieler anderer Astronomorum Meynung aber 166) mahl gröſſer als die Erde, und dabey runter Figur seyn, also, daß wann 140. oder 160. Erd-Kugeln in eine flammigte Kugel oder so erstaunend grossen Klumpen glüenden Goldes, wie die neuern Astronomi durch die Fern-

Gläsſer

Figur 1.

Gläsſer angemercket, könnten vereinigt werden, eine einzige feurige Sonne draus würde. Sie ſol 927238. teutſche Meilen hoch von der Erden ſtehen. Einige Gelehrte haben ausgerechnet, daß die Sonne in einer Minute 4500. teutſche Meilen lauffe, und weil jede Stunde 60. Minuten hat, erreiche ſie alle Stunden 270000. Meilen. Ihre Bewegung iſt von Aufgang gegen Niedergang, bis wieder zum Aufgang, alle 24. Stunden, und dadurch wird Tag und Nacht geſchieden. Der Sonnen zweyte Bewegung iſt diejenige, welche von dem Niedergang gegen den Aufgang; oder nach einiger anderer ihrer Meynung, von Mitternacht

gegen

gegen Mittag, und wiederum, vom Mittage gegen Mitternacht geschicht, da sie den gantzen Kreiß der Sonnen-Strasse durchgehet, und in einem Jahre ihren Lauff vollendet, nach dieser Verfliessung sie wieder an ihren vorigen Ort kömmt. Woraus denn die 4. Jahrs-Zeiten entstehen, und dadurch das gantze Jahr unterschieden wird.

Wenn die Sonne das Regiment hat, soll der Anfang des Frühlings feucht, und der April gantz unstät seyn; der May hingegen schön und trocken, am Ende aber starcker Reiff und Frost folgen: Bis gegen den August soll es keinen geschwühligen Sommer, sondern einige Reiffe geben; des Augusti Anfang ungestüm, hernach aber sich wieder heiter erzeigen. Die Tage sollen hitzig, und die Nächte kalt, der Sommer dargegen schön, so sich zuletzt mit ungestümen Wetter endet, zugewarten seyn. Der Herbst und Winter werden anmuthig, zeitlichen Frost aber mit mittelmässiger Kälte bringen. Der Februarius wird sich mit Mittel-Wetter anheben, mit grosser Kälte aber enden. Fische sollen in diesem Jahre mittelmäßig seyn: im Geträyde aber wird es Würme geben.

Sage mir auch etwas von dem Mond?

Der Mond ist unter allen Planeten der niedrigste, nächst der Sonnen aber der hell-leuchtenste, welcher von denen Astronomis mit) oder (gezeichnet wird. Er ist von einer düstern und höckerichten Substanz, hat kein eigenes Licht, sondern wird von der Sonnen beleuchtet, welche Beleuchtung und Schein er gleichsam wie ein Spiegel wieder zurück auf die Erde wirfft. Die schwartze Flecken die man in dem Mond siehet, verursachen die tieffe Thäler, Höhlen und Löcher, welche die

Sonne

Sonnen nicht bescheinen kan, darum solche einen dunckeln Schatten machen. Hingegen glantzen die in dem Mond befindliche Höhen, Berge und scheinende Flüsse desto heller. Seine Gestalt ist rund, wie Fig. 2. zu ersehen, und wird er 5848. mahl kleiner als die Sonne, und 46. oder wie andre wollen 39. mahl kleiner als die Erde geschätzet. Der Mond soll 52000. Meilen hoch über der Erde stehen, und jede Minute 230. in einer Stunde aber 14000. Meilen lauffen. Seinen Lauff vollendet der Mond in dem Zodiaco fast alle 28. Tage, oder vielmehr in 27 Tagen, 7. Stunden, 43. Minuten, 5. Secunden, so vier Wochen ausmachen. Den Thier-Creiß durchgehet er im Jahre 12. mahl, und macht dadurch die Monate.

Fig. 2.

Was ist nun aber von dem Einfluß deß Mondes auf die Erde zu halten?

Die Alten haben diesen Einfluß auf die Menschen, auf die Thiere, auf die Lufft und auf den Erdboden beständig geglaubet. Was die Menschen anlanget, haben sie geglaubet, daß ihnen der Mond zu der Zeit,

wenn er das Regiment hat, mit hitzigen Fiebern und andern gefährlichen Kranckheiten zusetze, so aber nicht statt findet, sondern der Erfahrung platter dinges widerspricht. Ferner so glauben auch viele Leute, daß wenn man die Krebse, auch andere Thiere, so Schalen führen, essen wolte, müsse solches im Zu- und nicht im Abnehmenden Mond geschehen, als in welcher Zeit die Krebse dürre und mager wären. Allein ich versichere das Gegentheil, daß ich zu Zeiten im zunehmenden Monde in einer Schüssel mehr dürre, als volle Krebse gefunden, nachdem nemlich dieselbigen wenig Nahrung um diese Zeit gefunden haben. Was die Lufft anlanget, so glaubten die Alten, daß der Mond viel Feuchtigkeit und kühl Wetter verursache, auch das Jahr viel Raupen und Würmer, und im Geträyde viel Mäuse gefunden würden, welches doch nicht allgemein ist. Endlich glauben auch die Garten-Liebhaber noch beständig, daß alle Blumen im abnehmenden Mond gesäet, dünne, hergegen diejenigen, welche im zunehmenden Mond gesäet würden, vollkommen und dicke würden, welches aber wiederum bey vielen keinen Beyfall findet, sondern die Ursache vielmehr in der Erde, in der Düngung, in einen vollkommenen oder dürren Saamen-Körnlein, in einer glücklichen und fruchtbahren Hand, oder in andern Neben-Umständen zu suchen ist.

Was ist von dem Saturno anzumercken?

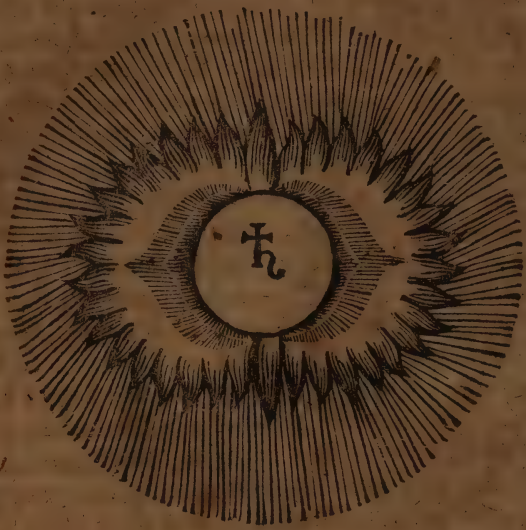
Der Saturnus ist der höchste unter allen Planeten, und eines dunckeln Lichts, welcher seine Satellites, oder Trabanten, und einen wunderbaren Schweiff um sich hat, wird von den Astronomis mit ♄ bezeichnet. Er soll 91. mahl, oder wie Tycho de Brahe will, nur 22. mahl

mahl grösser als die Erde seyn, und 15091338, tausend Meilen hoch über der Erden stehen. Nach Doppelmeyers Calculo soll die mittelmäßige Distantz zwischen ihm und der Sonne 95 Millionen Meilen austragen. Und Hugenius will, daß eine Stück-Kugel erstlich in 250. Jahren, in ihrem schnellesten Fluge, wenn man 600. Schue auf eine Secunde rechnet, von der Sonnen bis an den Saturnum gelangen würde. Seinen Lauff verrichtet er in 10955. Tagen, 12. Stunden, oder bey nahe alle 30. Jahr einmahl. Das wunderſamſte an diesem Planeten ist der grosse Schweiff, der um ihn herum gehet, und nach einiger Gelehrter Meynung, 8000. Meilen breit, und 6000. Meilen dicke seyn soll. Seine Gestalt ist aus der Figura 3. zu sehen. Der berühmte Engelländische Mathematicus hat durch seine schöne Tubos wahrgenommen, daß der Saturnus gleichsam mit einem breiten Ringe umgeben sey, wie die Figur 3. weiset.

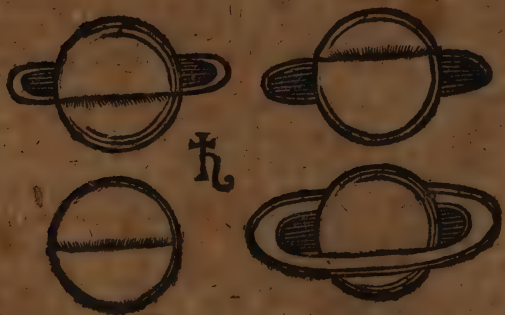
Ich habe gehöret, daß der Saturnus noch 5. kleine Sterne, als wie Monde um sich herum gehend habe, warum geschiehet das?

Diese 5. Monde werden von denen Stern-Kündigern Satellites, oder teutsch, Trabanten genennet, weil sie um den Saturnum herum gehen, und also denselben prächtig zieren. Es sind gleichfals dunckele Cörper, wie unser Mond, welche aber von der Sonnen erleuchtet werden, und diß ihr empfangenes Licht dem Saturno mittheilen, weil derselbe von der Sonnen so weit entfernet ist, und also nicht genugsames Licht bekommen kan.

Figur 3.



Figur 3.



Wenn

Wenn der Saturnus das Regiment führt, ereignet sich kalte feuchte Zeit, ist zwar manchmahl trocken, doch aber meist zu Regen geneigt, dabey kalt und ungeschlacht; woher denn nicht grosse Fruchtbarkeit zu hoffen stehet, das Obst geräth wohl, der Hopffen aber wenig und gut. Weil die Blühte des Weinstocks abfällt, wird aus dem Wein wenig, was ja noch bleibet, wird nicht zeitig, sondern ein saurer Tranck, wozu man bey Zeiten die Trauben ablesen kan, wenn sie nicht vollends erfrieren sollen. Die Reben decke man nicht bald, sonst faulen sie in den vielen nassen Wetter.

Was giebst du mir von dem Jupiter für Nachricht?

Er ist der 2te unter denen Planeten von oben herunter, welcher ein helles und weißlichtes Licht, nebst 4. kleinen Planeten, so die Circumjoviales genennet werden, um sich hat; von denen Astronomis wird er mit ♃ bemercket. Unter allen Planeten wird er seiner Wirckung nach für den Gütigsten gehalten. Es durchwandert den Thier-Kreiß einmahl in 4331. Tagen, 18. Stunden, oder bey nahe erst in 12. Jahren, weil er in Jahr und Tag nur 30. Grad und 19. Minuten, 41. Secunden streichet. Der Herr Doppelmäyer eignet ihm eine solche Geschwindigkeit zu, die 75. mahl schneller, als einer Stück-Kugel ihre sey. Seine Figur ist rund; er soll in seinem Umkreiß 41467066 teutsche Meilen haben, und 59. (oder wie andere wollen, 95.) mahl gröser als die Erde seyn. Er stehet von der Erden 7074306 teutsche Meilen. Seine Gestalt ist aus Figur 4. zu erkennen.

Was sind die Circumjoviales?

Das sind ebenfalls solche Sterne, wie bey dem Saturno,

turno, ihrer sind nur 4, und haben eben diesen Endzweck, nemlich denselben, des Nachts zu erleuchten.

Wenn Jupiter regieret, ist das Jahr zwar ziemlich, jedoch mehr feuchte als trocken. Und weil Saturnus mit langwieriger und grimmiger Kälte im Frühling noch anhält, wird ein spates Jahr, obgleich Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt ist; so, daß offt in einem solchen Jahre alle Früchte 3. Wochen später, als sonst in andern Jahren, herfür wachsen; von Obst wächst fast

Figur 4.

gar nichts, keine Eicheln, doch etwas Buchen. Unter 4. Herbsten der Jovialischen Jahre, geschicht es kaum einmahl, daß ein Haupt-Wein wächst, darzu ist er wenig und sauer. Mit dem Zudecken darf man nicht zu sehr eilen; doch muß es auch nicht gar unterlassen werden, denn nach Lichtmeß giebt es viel Glatt-Eyß.

Wie verhält sichs mit dem Marte?

Mars ist der dritte Planet von oben herunter, hat ein rothes und blinckendes Licht. Von denen Astronomis wird er mit ♂ gezeichnet. Er verrichtet seinen Lauff einmahl in 687. Tagen, oder fast 2. Jahren; da er doch, wie einige wollen, in einer Secunde 3. teutsche Meilen läufft, und die Geschwindigkeit einer Stück-Kugel 118. mahl übertrifft. Der Figur nach ist er Kugel-rund. Er ist nach Tychonis de Brahe

Mey-

Meynung 13. mahl kleiner als die Erde, und stehet 1010615. teutsche Meilen über der Erde, wie er durch die Fern-Gläser observiret worden, ist Fig. 5. zu sehen.

Figur 5.

Figur 5.

Hat denn der Mars keine Sarellites, wie die beyden vorhergehenden Planeten?

Nein! denn dieser Planet hat ein schwartzes Erdreich, welches die Sonnen-Strahlen in genugsamer Menge hält, und also solcher Monden nicht vonnöthen hat. Wenn nun diese Monden (wie es denn nicht anders wahrscheinlich ist,) von GOtt darum erschaffen sind, daß sie diesen Planeten zu Nachts leuchten sollen, so ergiebet sich hieraus von selbst, daß diese Cörper nicht leer und wüste seyn, sondern daß einige Creaturen drinnen seyn müssen, die dieses Lichts bedürffen, und dasselbe gebrauchen können, und da der Mars keinen Mond hat, so ist wahrscheinlich, daß entweder derselbe unseres Monden-Lichtes, weil er zu nächst auf unsre Erde folget, sich bediene, oder unbewohnt sey.

Wenn Mars das Regiment kriegt, ist solches Jahr mehr trocken als feucht, und trocknen auch die Regen bald auf. Unter dem Obst wachsen mehr Birnen als Aepfel, Zwetschen und Kirschen gar wenig, wie auch Nüsse und Eicheln, und diese klein. Der Wein ist herrlich, und also ein vollkommner Herbst zu hoffen. An Ungeziefer giebt es viel Schlangen und Kröten.

Was ist von der Venus zu wissen?

Die Venus ist nach der alten Astronomie der fünffte Planet, so nächst der Sonne und Mond das helleste Licht hat. Wenn dieser Planet vor der Sonnen aufgehet, wird er der Morgen-Stern genennet; so er aber nach der Sonnen untergehet, heisset er der Abend-Stern. Die Astronomi zeichnen sie ♀. Ihren Lauff vollbringet sie in 365. Tagen, 19. Stunden, 40. Minuten und 11. Secunden, oder in 1. Jahr. Von einigen wird ihr solche Geschwindigkeit zu geschrieben, daß sie

166.

166. mahl schneller als eine Stück-Kugel sey, und jede Secunde 4. gute teutsche Meilen fortgehe. Sie ist 6. mahl kleiner als die Erde, und stehet 142652. teutsche Meilen über der Erden, ihre Gestalt ist Fig. 6. zu sehen.

Figur 6.

Wenn die Venus Regentin ist, macht sie das Jahr mehr feucht als trocken, ist auch dabey ziemlich warm, und geschwülig. Ist der Frühling übermäßig naß, so giebt es wenig Frucht, wenn er aber (wie insgemein) temperirt ist, so wachsen viel Aepfel, Zwetschgen, Nüsse, Kirschen, wenig Birn, keine Eicheln, hingegen ziemlich viel Hopffen, und wird ein vollkommener Herbst und ein Haupt-Wein, wenn schon die Trauben leichte fallen. Die Weinberge sind zeitlich zu decken, denn nach Martini kan man nicht mehr in die Erde kommen.

Was ist bey dem Mercurio zu mercken?

Er ist nach der alten Astronomie der 6ste Planete von oben herunter, welcher ein helles doch kleines Licht hat, und von denen Astronomis mit ☿ bemercket wird, Er verbringet seinen Lauff gleich der Venus in einem

Jahre, und soll an Schnelligkeit eine Stück-Kugel hundert und etliche 90. mahl übertreffen. Er ist 19. mahl kleiner als die Erde. Figur 7. weiset seine Gestalt. Wenn Mercurius herrscht, ist es mehr trocken und kalt, als warm, selten aber fruchtbar. Der ausgehende Mertz ist warm, der April bis in 25. trocken, hernach kalt, der May hat anfänglich rauhe und kalte Tage, so, daß die Früchte in Gefahr stehen. Der Sommer hat ziemlich viel Regen, von welchen doch

Figur 7.

die Erde recht erquickt wird. Das Heu und Getrayde kan wohl eingebracht werden, doch muß man sich mit selbigen nicht säumen. Des Herbsts erster Theil hat viel Regen und zeitlich Frost; wenn aber die Helffte des Octobers vorbey, fällt bis zu Advents Anfang trucken Wetter ein. Nach dem schönen Herbst kömmt zu Anfang des Decembers der Winter auf einmahl, und ist kalt, hat bis in Februarium

bruarium Schnee, der mit Wärme anfängt, in der Mitte sehr kalt ist bis zum 4. Martii, hernach stürmet er bis zu Ende. Korn wächset an etlichen Oertern viel, an etlichen wenig, an etlichen gar nichts. Hopfen giebts wenig, aber kräfftig. Der Wein geräth unter den Mercurial Jahren selten, kaum unter 50. oder 60 Jahren einmahl, und ist allezeit ungeschlacht.

Haben denn die Astronomi von dem Lauff derer Planeten einerley Meynung?

Keines weges, und ist der Unterscheid aus folgenden gar leichtlich zu ersehen:

1. Ist das Systema Ptolemaicum, welches seinen Nahmen von dem Claudio Ptolemæo, einem Egyptischen Mathematico hat, und die Erde zum unbeweglichen Centro der Welt setzet, um welche so dann die Planeten Saturnus, Jupiter, Mars, Sol, Venus, Mercurius und Luna, herum lauffen sollen, wie dieses Fig. 8. zeiget. Dieser Welt-beruffene Astronomus hat die gantze Welt in zwo Gegenden oder Regiones getheilet, davon eine lüfftig, die andere Elementarisch ist.

Die lüfftige oder himmlische Region umfasset die Elementarische, welche er von dem Primo Mobili, oder ersten Bewegbaren, dem Himmel anfänget, der sich innerhalb 24. Stunden von Morgen gegen Abend zu beweget, und statuiret zehn unterschiedene Orbes oder Sphæras, Scheiben- oder Unter-Himmel. 1. 2. Die zween Crystallyne. 3. Das Firmament, oder den Fix-Stern-Himmel. 4. Sphæram Saturni. 5. Sphæram Jovis. 6. Sphæram Martis. 7. Sphæram Solis,

Figur 8.

Solis, der Sonnen-Kreiß 8. Sphæram Veneris, 9. Sphæram Mercurii, 10. Sphæram Lunæ. Die Crystallene Himmel setzet er darum zwischen das primum Mobile, und das Firmament, um einigen Unrichtigkeiten, so er an dem ersten Bewegbaren bemercket, abzuhelffen.

Die Elementarische Region oder Gegend, die sich unter der Concavität des Mondes anfänget, schliesset die vier Elemente, Feuer, Lufft, Wasser, und Erde, in sich. Diese setzet er zum Centro der Welt, und machet mit dem Wasser die Erd-Kugel. Diese beyde Elemente umgiebet die Lufft, diese das Element

des

des Feuers. Das ist die Erklärung des Systematis Ptolemæi.

2. Daß Systema Copernicanum, welches seinen Nahmen von dem Nicolao Copernico, einem gelehrten Canonico in Preussen, hat, der A. 1473. den 19. Febr. zu Thorn in Preussen gebohren, und 1543. den 24. Maji gestorben ist: Dieser setzet die Sonne zum Centro der Welt, um welche so denn Mercurius, Venus, die Erde, Mars, Jupiter und Saturnus, um die Erde aber wiederum der Mond, herumlauffen sollen, wie auf der Figur 9. vorgebildet ist.

Figur 9.

3. Das Systema Tychonicum, welches von dem Tychone de Brahe, einem Dänischen Astronomo, seinen Nahmen hat, so die Erde zwar zum Centro der Welt setzet, um welche der Mond und die Sonne, um diese letztere aber wieder Mercurius, Venus, Mars, Jupiter und Saturnus herum lauffen sollen, wie auf der 10. Figur zu sehen.

Figur

Figur 10

Wie siehet aber Renati Carteſii, oder Des Cartes Welt-Systema aus?

Das Systema Des-Cartes, oder Renati Carteſii, eines gelehrten Frantzosen, der A. 1596. den 31. Martii zu la Haye in der Provintz Touraine gebohren, und An. 1650. den 11. Februarii zu Stockholm in Schweden verstorben, dahin ihn die Königin Christina beruffen hatte, hat folgende Gestalt. Er setzet, wie Copernicus, die Sonne zum unbeweglichen Mittel-Punct der Welt-Kugel, und meinet, daß die gantze Materie des Himmels eben auf diese Seite, als dieses Gestirne sich wenden müsse, nehmlich vom Abend durch den Mittag gegen Morgen. Woraus zu ersehen, daß er zwischen der Meynung Tychonis de Brahe und Copernici eine Mittel-Meynung habe; indem er der Erde keine Bewegung zueignet, dieselbe unter die Planeten, und die Sonne unter die Fix-Sterne setzet.

Figur

Fugur II.

Cartesius setzet voraus, daß der Mitternächtige Polus über den Grund-Riß dieser Figur erhöhet sey, und daß die Materie, so über dem Saturno stehet fast 30. Jahre zu bringe, ehe sie denselben seinen Lauff durch den gantzen Kreiß, welcher mit ♄ angemercket ist, vollendet; und daß die so den Jupiter ♃ umgiebet, ihn in die zwölff Jahr samt andern kleinen Planeten oder Trabanten, so ihn begleiten, durch den gantzen Circul mit ♃ bezeichnet, führet. Daß der Mars ♂ durch eben dieses Mittel seinen Lauff in zweyen Jahrē die Erde, samt

samt dem Mond ☽ den ihrigen in einem Jahre, Venus ♀ ihren in acht Monaten, und Mercurius ☿ den seinigen in dreyen Monaten vollende.

Sage mir auch etwas von denen Finsternissen.

Wodurch entstehen die Sonnen-Finsternisse?

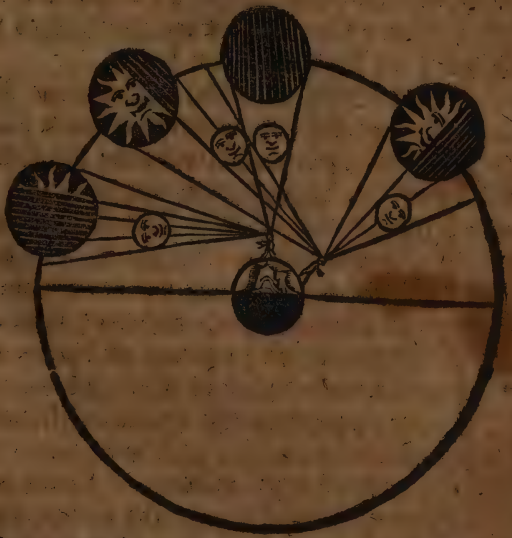
Figur 1.

Die Sonnen-Finsternisse heissen nicht deswegen Finsternisse, als ob uns die Sonne verfinstert würde, denn diese als ein vollkommen helles und schönes Licht kan von dem Mond im geringsten nicht verfinstert werden, sondern, wenn der Mond als ein dunckeler Cörper von Erde, so laufft, daß er just zwischen die Sonne und unsere Erde tritt, so hält er den Schein der Sonnen auf, daß wir die Sonne nicht sehen können, nicht anders, als wenn man einen Teller vor das Licht hält, und also vor demselbigen das Licht nicht erkennen kan. Hieraus folget denn, daß alle Sonnen-Finsternisse geschehen müssen im Neu-Monde, denn da stehet eben der Mond-Cörper bey Tage am Himmel, und also zwischen der Erden und der Sonnen, und gibt kein Licht von sich, hergegen kan keine geschehen im voll Monde, weil als dann der Mond gegen der Sonnen überstehet, und um deß willen war das eine über natürliche Finsterniß zur Zeit des Leydens Christi, theils, weil

weil sie über den gantzen Erd-Kreiß gieng, theils, weil sie so lange daurete, und endlich theils auch weil sie sich im vollem Monde zu trug.

Gantz deutlich wird es auch diese 2te Figur, so gleich darnach gesetzet worden, vorstellen, da in der Mitten die Erd-Kugel, in dem äusseren Circkel aber der Sonnen-Lauff vorgebildet wird, zwischen welchen beyden der Mond seinen Lauff verrichtet. Wenn nun

Figur 2.



im Neuen-Licht der Mond gerade unter der Sonnen stehet, und etliche Leute, an welchem Ende es nun fällt, und wie es in dieser Figur vorgestellet ist, nach ihrem Horizont und Gesichte also wohnen, daß wenn sie die Sonne ansehen wollen, erstlich den Mond ins Gesichte bekommen, und nach diesem die Sonne, als welche

über den Mond stehet, so meynen sie, die Sonne sey schwartz und finster, welches doch nicht also ist, sondern die Sonne bleibet wie sie zuvor war, und werden nur derer Leute Augen von dem vorstehenden Mond verhindert und gleichsam verfinstert, daß sie, so weit, nemlich der Mond vorstehet, der Sonnen-Glantz nicht sehen können.

Daraus erhellet nun, daß die Sonne nicht würcklich verfinstert wird, sondern sie scheinet einmahl wie das andere fort, nur daß ihr Schein wegen des darzwischen tretenden Mondes, als welcher solches verhindert, nicht auf die Erde fallen kan.

Daß aber alle Sonnen-Finsternissen eben im Neu-Monden geschehen, kömmt daher, weil ausser solcher Zeit der Mond nicht zwischen die Sonne und Erde zu stehen kommen kan. Doch geschiehet solches, (wie gnugsam bekannt,) nicht in allen Neu-Monden oder Novi-Luniis, sondern nur alsdenn, wenn der Mond, entweder selbst auf der Ecliptica mit der Sonne zusammen kömmt, oder aber doch höchstens nicht über zwantzig Grad von denen so genannten Nodis, oder Knoten-Puncten, wo nehmlich die Strasse des Monds und der Sonne einander durchschneiden, entfernet ist.

Ubrigens sind auch folgende Umstände bey denen Sonnen-Finsternissen zu mercken. Nemlich (1) daß keine Sonnen-Finsterniß universal und allgemein, das ist, auf der gantzen Halb-Kugel der Erde, über welcher die Sonne stehet, sichtbar ist; denn weil der Mond theils viel kleiner ist, als die Erde, theils auch der Erde viel zu nahe ist, als kan er solche nicht über und über beschatten.

(2) Eine Sonnen-Finsterniß kan gar wohl total

seyn,

seyn, doch siehet man sie nicht an allen Orten der Erde, wo sie sichtbar ist, einerley. Denn wenn der Mond gleich in denen Nodis oder Knoten-Puncten der Ecliptica und seiner Strasse unter die Sonne zu stehen kömmt, so verdeckt er sie zwar gäntzlich, aber doch in Regard eines gar kleinen Theils der Erde, welcher gleich unter dem Monde und der Sonne unterlieget, und so dann auch entweder gar sine mora, oder doch nur auf eine gar kurtze Zeit.

(3) Es begiebt sich auch eine Sonnen-Finsterniß nicht zu einerley Zeit in allen denen Orten, welche sie sehen, sondern bey denen Abendwärtigen eher, und bey denen Morgenwärtigen später.

Und geschiehet (4.) der Anfang derselben allezeit an der Abend-Seite, oder an der Sonnen-Westlichem Theile, welche auch am ersten wieder hell wird.

Denn da der Mond mehr gegen Abend zu, als die Sonne zu stehen pflegt, hingegen aber in seinem Motu secundo oder andern Bewegung geschwinder, als diese ist, rücket er nothwendig von dieser Seiten zu erst unter dieselbe und verfinstert sie von daher. Hingegen aber rückt die Sonne auch von dieser Seite mit ihrem Licht zu erst wieder herfür, woraus denn auch (5.) dieses folget, daß je mehr jemand gegen Abend zu wohnet, je eher siehet er die Sonnen-Finsterniß, allein um so viel eher vergehet sie auch wiederum bey ihm.

Erzehle mir auch etwas von denen Mondes-Finsternissen?

Eine Mondes-Finsterniß ist eine wahre und würckliche Verdunckelung an dem Monde, wegen Verlust oder Entziehung des Haupt-Lichtes, nemlich der Sonnen, indem der Mond kein eigenes Licht besitzet, welches

Figur 3.

geschicht, wann die darzwischen kommende Erde die zu Erleuchtung des Mondes gerichtete Sonnen-Strahlen auffänget, und der Mond in den Schatten der Erde gleichsam verhüllet wird, wie aus beystehender Fig. 3. deutlich zu ersehen ist, da oben der Mond, in der Mitten die Erde, und unten die Sonne befindlich. Es geschiehet aber eine solche Monds-Finsterniß zu keiner andern Zeit als in dem Vollmond, denn ausser diesem kan die Erde auch niemahls sich zwischen den Mond und die Sonne einsetzen. Es geschehen auch nicht in allen Pleniluniis oder Vollmonden Verfinsterungen, sondern nur, wenn der Mond nicht über 12. bis 15. Grad von denen Nodis oder Knoten-Puncten seiner eigenen und auch der Sonnen-Strassen oder der Eclipticæ entfernet ist. So sind auch alle Mond-Finsternisse wahrhafftige Verfinsterungen des Monden; denn weil der Mond kein eigenes Licht hat, wie schon gedacht, sondern dasselbe alles von der Sonne bekommt, und aber zu solcher Zeit solches Licht durch die Erde verdecket wird, so muß der Mond nothwendig allerdings recht verfinstert werden, so weit ihn der Erden-Schatten trifft.

Gleicher Gestalt sind alle Monds-Finsternissen universal und allgemein, das ist, an allen Orten der Erde sichtbar, welche den Mond über den Horizont oder

oder Gesichts-Cräiß haben, und überall von einerley Grösse und Währung, fangen sich zugleich an und endigen sich auch zugleich.

Der Anfang derer Mond-Finsternisse geschiehet allezeit an dessen Morgen-Seite, allwo er sich auch am ersten wieder daraus wickelt. Denn weil der Mond Motu proprio seu secundo, d.i nach dessen eigener und geschwinder Bewegung von Abend gegen Morgen gehet, der Schatten der Erde, aber von Morgen gegen Abend, so folget nothwendig, daß solcher den Mond zu erst von Morgen her berühren müsse.

Von denen Finsternissen habe nunmehr Bericht eingenommen, kan man auch wissen, welche Stunden der Mond des Nachts scheine?

Ja, man zehlet wie viel Tage von dem Neumond desselben Monats, da man des Monds Alter zu wissen begehret, bis auf den verlangten Tag seyn, und so viel man Tage findet, so viel suchet man in der beygesetzten Tabell oder Circul-runden Figur in den grossen Zahlen, da weisen die darunter stehende kleine Zahlen, wie viel Stunden oder Minuten der Mond dieselbe Nacht über scheine.

Darbey zu mercken, daß der Mond im Zunehmen vor Mitternacht scheine; hingegen des Morgens, wann er wieder abnimmt; im Vollmond aber die gantze Nacht durch. Denn der Mond scheinet im Vollmond 12. Stunden; in allen beyden Geviertden-Schein 6. Stunden, das ist: Durch die halbe Nacht. Wenn der Mond 5. oder 26. Tage hat, 4. Stunden, das ist: Den dritten Theil der Nacht. Endlich wann der Mond ist 4. oder 27. Tage, 3.

Stunden und etliche Minuten; oder den vierdten Theil der Nacht. Die Art wie er ab- und zunimmt, ist aus vorhergehender Figur zu sehen.

Figur 4.

Erklärung der vorhergehenden Figur.

Num. 1. Ist der Neue Mond unter der Sonnen, heisset Apogeon. 2. Ist Luna media, da der Mond 4. Tage alt ist, nachdem er von der Sonnen gewichen,

præsen-

præſentiret er etwas wenig Licht: Heiſſet lat. falcata oder corniculata. 3. Perigion, iſt das erſte Viertel, da der Mond 7. Tage alt iſt, und die Helffte Licht hat. 4. Luna Gibboſa, da der Mond drey Theile beleuchtet, und drey Viertel von der Sonnen, alſo 11. Tage alt iſt. 5. Der Volle Mond, Plenilunium, oder Apogeon, da der Mond funffzehen Tage alt iſt. 6. Luna gibboſa, wenn der Mond 19. Tage alt iſt, und bey Abnehmen ein Viertel wieder dunckel erſcheinet. 7. Das letzte Viertel, da er 22. Tage alt iſt, und die Helffte wieder finſter iſt. 8. Luna falcata oder corniculata, wenn der Mond 26. Tage alt iſt, und drey Viertel dunckel ſind, und endlich ſich hernach wieder erneuet.

Auf eine andere Art zu wiſſen, wann der Mond aufgehe, und wie lange er ſcheine.

1. Im neuen Mond gehet er auf und unter mit der Sonnen.

2. Im vollen Mond gehet er auf, wenn die Sonne untergehet, und gehet unter, wenn die Sonne aufgehet.

3. Im Anfang ſeines Wachſens gehet er auf nach der Sonnen Aufgang, und gehet unter nach der Sonnen Untergang.

4. Im Anfang ſeines Abnehmens gehet er ein wenig nach der Sonnen Untergang auf und gehet etwas nach der Sonnen Aufgang unter.

5. Im erſten Viertel ſeines Wachſens gehet er auf um den Mittag, und gehet unter um Mitternacht.

6. Im andern Viertel ſeines Abnehmens, gehet er auf um Mitternacht, u. gehet unter um den Mittag.

Figur 5.

Aus der Figur 5. ist zusehen, wie viel Stunden und Minuten der Mond alle Tage Vor- oder Nach-Mitternacht scheine; so viel Tage der Mond alt ist, solche Zahl suchet in den grossen Zahlen, alsdenn fahret in gerader Linie herunter, so weisen die kleinen Ziffern die Stunden und Minuten. Z. E. der Mond wäre 8. oder 24. Tage alt, von dem Neu-Mond an gerechnet, so suche solche Zahl 8. und 23. in den grossen

Ziffern,

Ziffern, so weiset unten die kleine Ziffer, daß er sechs Stunden, und 24. Minuten scheine, also verfähret man auch mit den übrigen.

Der Mond gehet alle Tage beyläufftig eine Stunde und einen 5ten Theil, (sind 12. Minuten) langsamer oder später auf, als den vorigen Tag.

Von denen Winden.

Was hat man von denen Winden zu wissen nöthig?

Die Alten haben davon vielerley Meynungen gehabt, und theils dieselben aus denen Wolcken, theils aber aus denen Bergen, und hohlen Löchern der Erden hergeleitet; Allein wir haben Wind zu solchen Zeiten, wenn keine Wolcken am Himmel sind, und haben keinen, zu solcher Zeit, wenn bißweilen der Himmel über und über mit Wolcken bedecket ist, also muß er wohl nicht eben aus denen Wolcken kommen: Aus denen Bergen kan Er auch nicht herkommen, denn es müsten sonst diejenigen Leute, welche an und auf den Bergen wohnen, einen beständigen Wind empfinden, davon sie uns doch das Gegentheil bezeugen. Daß Er aber aus denen hohlen Löchern der Erden kommen solle, ist ein falsches Vorurtheil einer nicht sattsam erkandten Ursache, denn ich gebe es zu, daß Wind aus denen hohlen Löchern der Erden komme, er ist aber an andern Orten erst hinein gedrungen, dahero fehlet es auch noch solchen Philosophis, daß sie möchten zeigen, auf was Weise derselbe in solchen hohlen Löchern der Erden wäre gezeiget worden. Es ist demnach der Erfahrung vollkommen gemäß, zu sagen, der ordinaire Morgen- Abend- Mittag- und Mitternächtige Wind komme her von denen Sonnen-Strahlen,

welche unsere Lufft ausdehnen, und also in eine Bewegung setzen.

Was ist also der Wind?

Der Wind ist eine schnelle bewegte Lufft. Wenn viel Lufft an einem Orte zusammen gepresset ist, und sich in einem nah gelegenen Orte wenig Lufft befindet; so entstehet dadurch Wind, wenn ein Theil der zusammen gepreßten Lufft mit Gewalt fortgestossen wird nach dem in etwas leereren Theile.

Was ist die Ursache des Windes?

Die Haupt- und allgemeine Ursache des Windes ist die Sonne, welche durch ihre Wärme die Lufft ausdehnet, daß sie einen grössern Raum einnimmet, und folglich die nahe gelegene Lufft stösset und mit Gewalt fort treibet. Und da die Lufft meistentheils aus Ausdünstungen bestehet, so zertheilet die Sonne diese, welche alsdenn einen viel grösseren Raum nöthig haben, wenn sie resolvirt sind, als da sie noch beysammen waren, daß sie also nothwendig mit Ungestüm fortgestossen werden. Herr Hoffrath Wolff leitet den Ursprung der Winde aus der Ungleichheit der ausdehnenden Krafft in benachbarten Oertern der Lufft her; Und zwar daß die ausdehnende Krafft entweder in einem Orte zunimmet, oder in einem andern Orte vermindert wird, und führet solches mit gründlichen Beweissen sehr gelehrt aus. Auf gleiche Art erkläret der gelehrte Herr D. Kanold alle Observationes, so mit denen Winden angestellet und von ihm denen Breßlauer-Sammlungen einverleibet worden.

Wer hat denen Winden die Nahmen gegeben?

Die teutschen Nahmen der Winde, Monate und

Tage,

Tage, so noch anietzo im Gebrauch sind, hat Carolus Magnus, der erste teutsche Käyser erdacht und erfunden.

Die Benennung und Eintheilung der Winde.

Man sey nun auf dem festen Lande oder zur See, so benennet man die Winde von der Welt-Gegend worvon sie her wehen, und sind dererselben 32. nach der gemeinen Eintheilung; Nehmlich die vier Haupt-Winde, Ost- oder Morgen-Wind, Sud- oder Mittags-Wind, West- oder Abend-Wind, Nord- oder Mitternachts-Wind, die übrigen sind zwischen diesen, und bekommen nach ihrer Abweichung von einem Welt-Theile auch einen besondern Nahmen, daß also von Morgen gegen Mittag die Ordnung folgende ist: 1. Ost. 2. Ost zu Sud. 3. Ost-Sud-Ost. 4. Sud-Ost zu Ost. 5. Sud-Ost. 6. Sud-Ost zu Sud. 7. Sud-Sud-Ost. 8. Sud zu Osten. 9. Sud. 10. Sud zu Westen. 11. Sud-Sud-West. 12. Sud-West zu Suden. 13. Sud-West. 14. Sud-West zu Westen. 15. West-Sud-West. 16. West zu Sud. 17. West. 18. West zu Norden. 19. West-Nord-West. 20. Nord-West zu West. 21 Nord-West. 22. Nord-West zu Nord. 23. Nord-Nord-West. 24 Nord zu West. 25. Nord. 26. Nord zu Ost. 27. Nord-Nord-Ost. 28. Nord-Ost zu Nord. 29. Nord-Ost. 30. Nord-Ost zu Ost. 31. Ost-Nord-Ost. 32. Ost zu Nord.

Wie vielerley ist der Sturm-Wind?

Von der Hefftigkeit wird er Sturm-Wind genennet, welcher wieder 4. Haupt-Species hat, nehmlich: Prester, ein wie und mit einer Flamme daher fahrender Wind; Ecnephias ein aus den Wolcken fahrender

Sturm-

Sturm-Wind, den die Portugiesen Travado nennen. Exhydrias ein ungestümmer und mit einem grossen Platz-Regen vergesellschaffteter Wind, den man Wolckenbruch zu nennen pflegt. Typhon, Turbo, ein Wirbel-Wind, den andere auch Ouragan oder Orcan nennen, welcher auch offt vor einen Hexen-Wind gehalten wird, weil er sowohl verschiedene Dinge als auch Menschen aufhebet und in der Lufft weg führet.

Wovon entstehet der Hexen- oder Wirbel-Wind?

Typhon, Wirbel-Zwirbel-Wind, entstehet, wenn von unterschiedenen Orten her die Winde an einen Ort zusammen stossen, und mit gleicher Stärcke einander widerstehen, so ist kein anderer Weg übrig, als daß mitten zwischen denen Winden aller Stoß gerade in die Höhe gehe, da er keinen Widerstand findet, zugleich aber wegen der gesammten Gewalt alles was in diesen Wirbel kommt, Schlangen weise hoch in die höhe führe. So trifft man bey denen Naturkündigern Historien an, daß Menschen von ohngefehr in so einen Windwirbel auf freyem Felde kommen, sind von demselben in die Höhe geführet, und theils ohne Schaden, theils mit Erlähmung oder Zubrechung einiger Glieder wieder herunter gelassen worden, ohne daß der geringste Beweiß von Hexerey hätte können geführet werden. Bey heissen Sommer-Tagen oder wenn es lange nicht geregnet, observiren die so sich auf freyem Felde befinden: Daß der Wind offtmahls den Staub auf einem gewissen Orte aufhebet und bald etwas schräge am meisten aber gerade wie eine Säule in ziemlicher Höhe führet, da man aus der Schlangen- oder Schrauben-Bewegung deutlich siehet, daß von allen Seiten Wind her-

hergehe und wechselsweise einer dem andern am Stoß etwas überlegen sey. Am schönsten siehet dergleichen Wind-Säule aus, wenn in ihren Wirbel klein geschnitten oder zerrissen Pappier kommet, wie ehedessen in Breßlau mit denen zerrissenen Accis-Zetteln observiret wurde. Kommet Sand in diese Drehe-Bewegung, wird er ebenfalls mit in die Höhe geführet. Da aber dergleichen Dinge gravitate specifica schwerer seyn als die Lufft, können sie nicht in der Lufft bleiben, sondern müssen wieder herunter, werden aber im Fall von dem stärcksten Winde nach einem Ort getrieben und erwecken offtmahls grosse Verwunderung bey denen Personen, so dergleichen Dinge sehen aus der Lufft fallen, aber nicht gesehen haben wie dieselbe erst hinein kommen sind. Solcher gestalt entstund vor wenig Jahren auf dem so genanten Eichenen Berge ein Windwirbel, welcher sehr viel Eichen-Laub in die Lufft führete und fast 2. Meilen darvon gantz zerstreuet fallen ließ, daß zur selben Zeit ein gorß Gespräch von Eichen-Laub-Regen entstund, biß der wahre Grund bekannt wurde. An Orthen, wo rothe Erde gefunden wird, hebet der Wind zuweilen selbige gleicher weise auf, und wenn es an dem Orte wo sie niederfället zugleich regnet, daß sie aufgelöset wird, machet sie Unwissenden den Verdacht von einem Blut-Regen. Aschen-Regen observirten einige 1718. die von der Insul St. Christophle nach Barbados abgefahren, erfuhren aber nachmahls, daß solche durch dergleichen Wind von denen Feuerspeyenden Klipp der Insul St. Vincentii hierher geführet worden. Auf der See hebt er offt die grösten Schiffe auf. ꝛc.

Der

Der Wind ist eine Ursache der Wolcken-Brüche.

Exhydrias ist ein ungestümmer Wind, der sehr viel Regen-Wolcken zusammen getrieben und sie mit Hefftigkeit zertreibet, daß sie wie ein grosser Platz-Regen herunter fallen, so, daß manchmahl auch nicht mehr einzele Tropffen sondern gantze Güsse Wasser observiret werden, welches ein Wolckenbruch genennet wird.

Aus einer gewissen Gegend streichender Sturm.

Ecnephiæ werden sonderlich im Oceano Æthiopico und um das Caput bonæ spei wahr genommen. Die Seefahrende observiren daselbst zuweilen über dem so genannten Taffel-Berge, bey stiller See und hellen Wetter, ein kleines Wölcklein, welches von der Grösse eines Gerstenkorns zunimmt und sich ausbreitet bis es die gantze Ober-Fläche des Berges bedecket, davon die Seefahrende sagen; Die Tafel wird gedecket. Aus dieser Wolcke fähret alsdenn geschwinde ein Wind, welcher die Schiffe umwirfft oder in Abgrund der See stürtzet. Daher die Schiffer alle Seegel einziehen, so bald dergleichen Wölcklein wahr genommen wird. Unterweilen wehet ein Wind mit solcher schneüen Hefftigkeit, daß man nicht anders meynen solte als führen lauter Flammen in der Lufft weg, und solchen nennet man Prester.

Was ist von Ober- und Unter-Winden zu mercken?

Die Winde, werden ferner nach der Höhe darinne sie wehen, in Ober- und Unter-Winde getheilet, und lehret die tägliche Erfahrung, daß der obern und niedern Wolcken Zug manchmahl gerade gegen einander,

viel-

vielmahls auch übers Creutz oder schräge gehe, daß zum Exempel der untere Wind aus Morgen gehe und die Wolcken gegen Abend führe, und der obere aus Mittag blase, die Wolcken gegen Mitternacht treibe, folglich beyde übers Creutz wehen.

So muß man auf Unter-Winde achtung geben?

Je näher die Winde unserer Erde sind, desto mehr Nutzen oder Schaden haben wir darvon zu gewarten, daher wir die unteren Winde mehr als die oberen zu observiren Ursach haben, auch unsern Zweck eher erreichen können, durch Instrumenta den eigentlichen Strich derer untern Winde zu entdecken.

Mit was vor Instrumenten sind die Unter-Winde zu observiren?

Das schlechteste und bekannteste ist eine Wind-Fahne oder Wetter-Hahn, welcher auf dem Gipffel eines hohen Gebäues gesetzet wird, daß ihn der Wind von allen Seiten her leicht umdrehen kan, weil man aber solchen doch nicht nutzen kan, ohne die vier Welt-Gegenden eigentlich zu wissen, so ist nöthig, daß man eine Mittags-Linie ziehe, oder eine Magnet-Nadel bey der Hand habe, nach welcher man solche erlerne. In neueren Zeiten haben einige an dem Stiehl um welchen die Fahne oder Wetter-Hahn gedrehet wird, ein Creutz feste gemachet, und an die vier Ende derer Zacken O. S. W. N. befestiget, und in Aufstellung der Fahne auf das Gebäu nach gesuchter Mittags-Linie den Stiel der Fahne so lange gedrehet, bis der Zacke mit dem Buchstab S. just gegen Sud oder Mittag gekehret gewesen, alsdenn den Stiel befestiget, so hat ein jeder, der nur diese Fahne sehen können, aus diesem Instrument nicht nur

gese-

gesehen wo hinwärts Osten, Suden u. s. w. gelegen, sondern auch aus der Fahne stand über diesem oder jenem Buchstabe urtheilen können, aus welcher Gegend der Wind gehe.

Den Wind-Strich im Zimmer zu observiren.

Das commodeste Instrument zum observiren ist, wenn man in einen Thürmichen oder Zimmer im obersten Stockwerck eines Hauses, oder in einem Garten-Hauß, da auf keiner Seite hohe Bäume im Wege stehen, an der Decke des Zimmers eine Wind-Scheibe in die 32. gleiche Theile eingetheilet verzeichnet, und die Nahmen derer Winde verkehret darzu schreibet, in Mittelpunct dieser Scheibe aber eine Stählerne Spindel biß durch das Dach hinaus lauffen läßt, ausserhalb über dem Dache eine Fahne daran schmiedet, innerhalb dem Zimmer einen Zeiger an der Spindel befestiget, so wird bey jeder geringen Wehung des Windes und Fortrückung der Fahne, zugleich der Zeiger innerhalb dem Zimmer eben so weit fort bewegt werden, und des Windes Nahmen der wehet, auf der an der Decke befestigten Winde-Scheibe zeigen. Uberhaupt findet ein jeder nach seiner Absicht leicht wie es anzustellen, daß man die Gegenden des Windstrichs leicht observiren kan, wenn ihm an dieser Wissenschafft etwas gelegen, und der Nutzen den man in gemeinem Leben, und hauptsächlich in Haußhaltungs-Verrichtungen darvon hat, mehr Muth und Lust darzu machet.

Die Stärcke des Windes zu observiren.

Curieus, wiewohl von wenigern Nutzen, sind die Observationes, so die Stärcke des Windes zu entdecken angestellet werden, worvon Herr Hoffrath Wolff, Herr

Herr Leupold in Leipzig und Herr Oldenburg die beste Nachricht geben.

Abbildung derer Haupt-Winde.

Den wahren Nutzen derer Wind-Observationes kan man sich am leichtesten durch die in der Bilder-Kunst schon von denen Alten vorgestellte Wirckungen der Winde bekannt machen. Sie pflegten nehmlich den Ost-Wind abzumahlen wie einen geflügelten Knaben, wegen seiner Flüchtigkeit, hinter ihm die Sonne, und Wolcken unter seinen Füssen, anzuzeigen, daß er schön Wetter zu bringen pflege; Den West-Wind als einen Knaben mit Flügeln nicht nur auf den Rücken sondern auch an Füssen, einen Blumen-Krantz auf den Haupt, und Blumen die durch den Athen aus seinen Munde fahren, wegen seiner Fruchtbarkeit. Den Sud-Wind als einen geflügelten starcken Mann mit aufgeblasenen Backen, in der Hand einen Spreng-Krug führend, anzuzeigen, daß er gerne Sturm und Regen bringe. Den Nord-Wind als einen geflügelten alten Mann, der auf Schnee und Wolcken ausgestreckt liegt, weil er trübes Wetter und Kälte mit sich führet. Man hat also ordentlich von dem Ost-Winde schön Wetter sich zu versprechen, allein es leidet dieses doch auch einige Ausnahme, und kan ein Wind von einer Gegend herwehen und eine gantz contraire Wirckung zeigen, welche sich aber bey denen Untersuchungen gar leicht als eine ausserordentliche Ursach entdecken läst.

Wie vielerley ist die Wirckung derer Winde.

Die Wirckungen der Winde betreffen hauptsächlich zweyerley, entweder den Menschlichen Cörper selbst und dessen Kranckheit und Gesundheit, oder das-

jenige was zum Unterhalt derer Menschen gewidmet, als Vieh, Früchte des Feldes und derer Bäume.

Hat der Wind einen Einfluß in den Menschlichen Cörper?

Was den Menschen anbelanget, so ist derselbe bey wehenden Süd-Wind zu Kopf-Schmertzen, Schwindel, Schaden am Gehör und Gesicht, Mattigkeit derer Glieder geneigt; Der Grund lieget darinne, daß er grosse und viele Wolcken mit sich führet, welche wegen ihrer Feuchtigkeit und bey sich führenden Regen die Schweiß-Löcher schlaff machen und erweitern, wegen ihrer Vielheit aber die Lufft schwerer machen, daß sie durch ihr drucken die ordentliche unempfindliche Ausdünstung verhindern, als worvon vorgedachte Zufälle entstehen, und von klugen Haußwirthen darauf gesehen wird, daß die Wohnzimmer diesen Wind nicht entgegen gesetzet sind, damit sie von denen morbis seri befreyet bleiben.

Der Nord-Wind machet Brustbeschwerung, vermehret den Husten, verstopfet den Stuhlgang und Urin, denn weil er meist kaltes und trübes Wetter bringet, so ist die Lufft zu der Zeit mit vielen und scharffen Ausdünstungen und Saltztheilgen angefüllet, welche bey dem Athen hohlen mit in die Lungen gehen und von dar zum theil in das Geblüthe gebracht werden, welche die fleischigten Theile angreiffen und zusammen ziehen, die Flüßigen aber scharff und ätzend machen.

Was wircken die Winde beym Ackerbau?

Bey denen Früchten findet man, daß Erbsen mit Ost- oder West-Winde gesäet wohl gerathen; Die Nord-Winde machen harte Hülsen, daß sie im kochen nicht entzwey platzen; Süd- und Süd-West befördern die

Erzeu-

Erzeugung der Würme, Waitzen säet man gerne, wenn Nord-Ost oder West-Winde wehen, Roggen, wenn Nord-Winde blasen, denn wenn es mit Sud- und Sud-West-Wind gesäet wird, fressen die Erdwürme und Enderlein die Wurtzeln darvon ab und es verdorret, es kommen auch, wenn es ja zu seiner Vollkommenheit gelanget, sowohl der weisse als auch der schwartze Korn-Wurm leicht hinein; Die Ursache dürffte wohl diese seyn: Daß er wegen seiner sauren und scharffen Saltztheile solche dauerhaffte Keimen, Wurtzeln und harte Saamen-Hülsen verursachet, daran die Würme keine Nahrung finden, theils wegen der Härte, theils wegen des unangenehmen sauren Geschmacks; Hingegen wie die Fäulniß eine bequehme Wohnung allen Würmern giebet, so wird der ausgestreuete Saame auch bey Wehung fauligter Winde mit solcherley Nahrungs-Ausdünstungen versehen, welche bis zum völligen Wachsthum der Pflantze nicht von ihrer Art lassen.

Vor Aussäung der Gerste findet man den Ost- und West-Wind am verträglichsten, vor den Haber aber den Nord-Wind.

Nord-Wind schadet der Baum-Blüthe.

Dergleichen Anmerckungen könten viel mehr angeführet werden von Saflor, Anieß, Rübe-Saamen, Lein, Wayd, Röthe, allein ein Vernünfftiger wird nach denen angeführten Ursachen selbst gar bald urtheilen können, was nach der Eigenschafft der Pflantze und auszusäenden Saamens vor ein Wind und Witterung vortheilhafftig sey, welches hier zu weitläufftig fallen würde anzuführen, da Weitzen, Roggen, Gerste und Hafer, als zu Brod und Bier nöthige Früchte an

denen meisten Orten gebauet werden, die übrigen aber eines an diesem das andere an jenem Orte gebauet wird. Bey alten Hauß-Wirthen findet man auch Anmerckungen von Wehung der Winde auf besondere Tage, und der daraus folgenden Wirckung, weil aber diese observationes nach der alten Zeit gemachet sind, und die Calendermacher gründlich erwiesen haben, daß sie sich verrucket, und nöthig gewesen um zehen Tage fort zu rücken, daraus der so genannte neue Calender oder neue Zeit entstanden, so erhellet daraus klährlich, daß man den Tag nicht accurat wisse, welchen dergleichen Windstrich und Wirckung zugeeignet wird, wohl aber, wenn die Sache an sich seine Richtigkeit hat, daß man nicht irre, wenn man die Wirckung einem gantzen Monath zueigne, und nicht so sehr um den bestimmten Tag besorgt sey.

Die Wahrheit dieser Sache erhellet aus andern in alten Zeiten gemachten Haußwirths-Regeln, deren eine ist: Mit was vor Wind das erste Gewitter in einem Jahre kommt, mit eben dem Winde und von eben der Welt-Gegend kommen hernach meistentheils alle folgende Gewitter, diese trifft allezeit ein, wenn es von dem Hauptwinde verstanden wird, sonsten leidet es freylich unterweilen einige Ausnahme, weil manchmahl von 2. bis 3. unterschiedenen Welt-Gegenden zugleich Gewitter entstehen und wohl gar gegen einander ziehen, da aber allezeit nur ein einiges am stärcksten und von den vornehmlich wehenden Winde getrieben wird.

Die Winde halten einen gewissen Strich.

Daß die Nord-Ost-Winde beständig in dem Mittelländischen Meere im Sommer wehen, und auf der Malabari-

labarischen und Coromandelischen Cüste gewisse Winde ihre Zeit halten, so wie an andern Orten jeden Monat ein gewisser Wind wehet, sind Anmerckungen die in Reise-Beschreibungen hin und wieder anzutreffen sind. Allein wenige unter uns haben sich die Mühe genommen achtung zu geben, ob bey uns sich ein gleiches befinde, da doch der Wind so wie bey Eintritt des Æquinoctii ein gantzes halbes Jahr wehet.

Wie der Wind beym Æquinoctio wehet, so bleibet er meistens ein halb Jahr.

Das Æquinoctium nennet man wenn die Sonne den 21. Mertz in den Widder trit, und dadurch Tag und Nacht gleich, auch des Frühlings Anfang machet; Ingleichen den 23. Sept. in die Wage kommt, Tag und Nacht wieder gleich wird, ferner zum Herbst den Anfang machet; Alsdenn soll man vom Eintritt der Sonnen in bemeldte Zeichen angerechnet, 24. Stunden nach einander öffters und genau bemercken was vor ein Wind wehet, ob er von einer Welt-Gegend, als Morgen und Abend, Mittag oder Mitternacht beständig bleibet, oder nach welcher er sich wendet, denn also gehet er meistens alle 6. Monathe hindurch, nehmlich von dem Herbst-Æquinoctio bis zum Frühlings, oder vom Frühlings- bis zum Herbst-Æquinoctio, und wenn der Wind sich ja etwas ändert, so wird er, ehe 2. oder 3mal 24. Stunden vorüber sind, fast ordentlich von dem vorigen Ort wieder wehen, wo solcher in letztern Æquinoctio gestanden. A. 1736. bey dem Eintritt des Herbst-Æquinoctii ist der Wind West-West-Nord gewesen, solcher brachte einen gelinden und schönen Herbst, da hingegen zuvor bey dem Frühlings-Æquinoctio der Ost-Nord-Wind eingetreten, und

einen kalten Frühling verursachte, daß die Kälte auch vielen Gewächsen schädlich war, der schöne Herbst aber noch das beste zur Reiffung thun muste.

Tabelle von denen vier Haupt-Winden.

Uberhaupt ist bekannt, daß der Ost- oder Morgen-Wind klar, auch frisch Wetter machet; Der Nord- oder Mitternachts-Wind aber sehr kalt und rauh ist, hingegen der Sud- oder Mittags-Wind warm, endlich

lich der West- oder Abend-Wind weich und regnericht Wetter bringet. Doch lassen sich auch noch kleine Anmerckungen behalten:

Besonderer Winde Anmerckungen.

Sud-Wind auf Nord-Wind bringt noch Kälte.

Ost-Wind zu Herbst-Zeit bringt herabfallende Nebel.

Wenn Wind aus Nord oder Sud-Östlich wird, erfolgt im Winter Kälte.

Wenn sich der Oestliche auf Sud neigt, wird es wärmer.

West- und Nord-West machen unbeständig April-Wetter.

Nord-Winde geben im Sommer frisch, ja kalt Wetter.

Sud-Ost auf Nord bringet hefftige aber nicht lang anhaltende Kälte.

Wenn West-Wind mit hellem Wetter einige Zeit continuiret, folgen Wolcken und Regen.

Nord-Ost bringt eher Wolcken, Schnee und Regen als Süd-Ost.

Wenn bey Ost-Wind helles Wetter ist, so streicht fast allezeit die Lufft empfindlich.

Jeder Wind hat in allen Monathen eine besondere Wirckung.

Dergleichen hat der in natürlichen Wissenschafften fleißige und sehr accurate Pfarrer, Christian Porleus, durch zwantzig-jährige Observation, nach Ordnung der Monate zusammen getragen, welches in folgende Circkel-runde Figur gebracht und nach denen Welt-Gegenden eingerichtet ist.

Noch einige Erinnerungen.

Wie die Circkel-runde Figur, worauf die 16. gewöhnlichsten Winde beschrieben, am besten zu gebrauchen.

Es kan dieselbe auf einen Tisch oder andern gleichen Ort aeleget werden, doch also, daß wo auf der Scheibe der Ost-Wind stehet, gegen Morgen, Sud-Wind gegen Mittag, West-Wind gegen Abend, und Nord-Wind gegen Mitternacht recht nach denen Welt-Gegenden zu liegen kommt. Wer gedachte Scheibe auf eine aeglättete Pappe oder sauber gehobeltes Bret leimet wird solche nicht allein länger brauchen, sondern auch viel bequehmer legen können.

Die Scheibe worauf die 16. gewöhnlichen Winde beschrieben, recht nach der Mittags-Linie zu legen.

Es ist zu mercken, daß die auf der Circkel-runden Figur befindlichen Winde, oben um die Scheibe herum mit Romanischen Zahlen gezeichnet sind, und ist bey dem Ost- oder Morgen-Wind der Anfang mit I. gemacht, und gehet herum bis zum Ost-Nord-Ost-Wind, vor welchen XVI. stehet, und bey dem Ost-Wind den Circkel völlig macht. Wann nun die Circkel-runde Scheibe also gelegt wird, daß der Sudwind gegen Mittag und Nordwind gegen Mitternacht kommt, wie oben schon gemeldet; So wird ein Compaß, worinnen eine gute Magnet-Nadel spielet, in der Mitten auf die Figur gesetzt, so drehet sich die Pfeil-Spitze der Magnet-Nadel nach Norden, und der andere Theil der Nadel nach Süden, also müssen auch die beschriebenen Winde gedrehet werden, daß die Pfeil-

Spitze

Spitze von der Magnet-Nadel gerade gegen die Pfeil-Spitze auf der Scheibe hin weiset.

NB. Wer mit keinem Compaß versehen, aber doch einen haben möchte, dienet zur Nachricht, daß der Verleger dieses Calenders geliebts GOtt, nicht allein solche verfertigen wird, die darzu wohl zu gebrauchē sind, sondern auch mit einer Sonnen-Uhr versehen, welche bequehm bey sich zu tragen ist, nebst einer gedruckten Anleitung, wie man sich der Compasse und Sonnen-Uhren mit Nutzen recht bedienen kan.

Was hat man von derer Planeten Conjunctiones zu halten?

Es hat der berühmte und gelehrte Engelländer Cockius besondere Observationes hiervon heraus gegeben, daraus ein jeder Vernünfftiger, der Stern-Kunst unerfahrner, die Veränderung des Gewitters zuvor wissen und solche accurat urtheilen kan.

NB. Zum voraus aber ist zu wissen, daß man einen guten Calender, darinnen die Aspecten von einen gelehrten Astronomo verzeichnet und insgemein roth gedrucket sind, sich alle Jahr muß anschaffen.

I. Von denen Zeichen, Nahmen und Naturen derer Planeten.

♄ Saturnus, ist an sich sehr kalt, und sehr trucken. Dabey auch noch ferner, als etwas sonderliches zu mercken, daß nehmlich Saturnus in den 15. ersten

Gradibus des Steinbocks, als seinem eigenen Zeichen und Hause, feucht sey, und im Winter Schnee, im Sommer aber Regen bringe.

♃ Jupiter, ist warm und mäßig feucht. In den Fischen und im Krebs erweiset er sich sehr naß, vornehmlich in seiner Zusammenkunfft, so wohl in den 2. wässerichten Zeichen, als auch in dem feurigen Zeichen des Schützen.

♂ Mars, ist heiß, und sehr trucken in truckenen Zeichen, offtermahls aber wann er in wässerichten Zeichen, und in Zusammenkunfft mit feuchten Planeten ist, und gemeiniglich Donner erwecket, pfleget er eben so wohl Nässe zu geben als ein Planete, darzu auch öffters bey dem Donner hefftige Platz-Regen zu machen. Also auch in den Aspecten mit Venus, regnet er im Sommer und schneyet im Winter.

☉ Die Sonne, ist heiß, und mäßig trucken.

♀ Venus, ist kalt, und sehr feucht / giebt Hagel und Schnee im Winter, auch zuweilen in andern Jahrs-Zeiten, im Sommer aber macht sie viel Regen.

☿ Mercurius, ist warm und trucken, und ein wenig windig. Wiewohl hiebey zu mercken, das ☿ gemeiniglich die Natur des Planeten an sich habe, womit er vorhin, ehe er zu dem letzten Aspect kommt, im starcken Aspect gestanden. Er stärcket alle andere Planeten, in ihrer eigenen Wirckung.

☽ Der Mond ist ein wenig feucht, meistentheils aber erneuert er die Influentien der Aspecten durch seine mannigfaltige Annäherung zu denen andern Planeten.

II. Von denen Planeten, was solche vor Winde verursachen?

♄ Giebt an sich starcke Nord-Osten-Winde, weil er kalt und trucken ist. So er aber in den 15. ersten Grad Capricorni sich befindet, ist er feucht und kalt, und giebt an statt Nord-Osten, den er sonsten bringt, viele Nord-Westen-Winde.

♃ giebt an sich Süden-Wind, weil er warm und mäßig feucht ist. Er ist an sich ein sehr windiger Planet, und wird man finden, wo ♃ im Aspect mit andern stehet, es gemeiniglich Winde, auch nach Beschaffenheit des Aspects, Sturm gebe.

♂ und ☉ geben an sich Süd-Osten-Wind, weil sie heiß und trucken sind.

♀ giebt an sich Nord-Westen-Wind, weil sie kalt und sehr feucht ist.

Die andern Winde kommen aus der Vermischung eines Planeten mit dem andern, oder von denen 12. Zeichen her. Ingleichen, wann zweene Aspecten von unterschiedlichen Arten vom Winde concurriren, so halten sie einander die Waage, und geben den Wind zwischen beyden.

III. Von denen 12. himmlischen Zeichen, deren Kenn-Zeichen, Nahmen und Natur.

♈ Aries, der Widder. ♉ Taurus, der Stier. ♊ Gemini, die Zwillinge. ♋ Cancer, der Krebs. ♌ Leo, der Löw. ♍ Virgo, die Jungfrau. ♎ Libra, die Waage. ♏ Scorpio, der Scorpion. ♐ Sagittarius der Schütze. ♑ Capricornus, der Steinbock. ♒ Aquarius, der Wassermann. ♓ Pisces, die Fische.

Es

Es seynd diese 12. Gestirne gleichsam wie ein Gürtel um den Himmel gesetzt, dadurch die Sonne alle Jahr ihren Weg nimmt/ auch ist im gantzen Gestirn dieses die einige Bahn, darinn alle Planeten gehen. Die Sonne gehet in den Widder im Martio, gehet fort durch den Stier im April, durchwandelt die Zwillinge im Majo, und gehet also jedesmahl einen gantzen Monat in einem Zeichen, bis sie wieder zum Widder kommt. Wann man wissen will, von welchem Zeichen ein Planet ausgegangen sey, so muß man sich auf dieses Jahr einen guten Calender anschaffen, darinnen die täglichen Aspecten befindlich.

Die 12. Zeichen werden in 4. Arten abgetheilet, nehmlich etliche davon sind irrdisch, andere wässerig, etliche aërisch oder lüfftig, einige auch feurig. Von jeder Art sind drey Zeichen.

Die 3. irrdische, als der Stier, die Jungfrau und der Steinbock, werden darum so genannt, weil sie kalt und trucken sind wie die Erde.

Die 3. Wässerigen, nehmlich der Krebs, der Scorpion und die Fische, seynd geneigt zu regnichten Aspecten, und sind kalt und feucht. So einige grosse Finsterniß der Sonnen, oder grosse Zusammenkunfft, oder Aspect des Saturni und Martis darinnen vorgehet, bekommen wir viel Regen.

Die 3 lüfftigen nehmlich die Zwillinge, die Waage, der Wassermann, sind mäßig, warm und feucht, und sehr windig, absonderlich in West-Winden. Jupiter in Wassermann im Gegenschein Saturni im Löwen, erregt starcke Sud-West-Winde. Also auch Jupiter in Zwillingen in einem Gedrittenschein Saturni im Wassermann bringt starcken Sud-West-Wind.

Die

Die 3. feurigen Zeichen als der Widder, der Löwe und Schütze sind mäßig trucken, aber mercklich heiß, und pflegen am meisten zu donnern. Sie erwecken Hitze, und machen die Planeten sehr kräfftig, wenn sie in ihnen sind. Wenn Saturnus, ohne Vermischung anderer Planeten darinnen ist, erfolgt grosse Truckne.

IV. Die Zeichen der Aspecten, wie sie heissen, und was sie bedeuten.

☌ Conjunction, Zusammenkunfft. Geschicht, wann zweene, oder mehr Planeten in einem Orte am Himmel zusammen stehen.

☍ Oppositio, Gegenschein. Geschicht, wann zweene oder mehr Planeten gerade neben einander über stehen.

△ Trigon, Gedrittenschein. Geschicht, wenn zwey oder mehr Planeten so weit von einander stehen, daß der geringste Raum, so zwischen ihnen ist, den dritten Theil am Himmel ausmachet.

□ Quadrat, Gevierterschein. Geschicht, wenn zweene, oder mehr Planeten so weit von einander stehen, daß der kleineste Zwischen-Raum, den vierten Theil des Himmels ausmachet.

✶ Sextil, Gesechsterschein. Geschicht, wenn zweene, oder mehr Planeten so weit von einander stehen, daß der kleineste Raum, so zwischen ihnen ist, den sechsten Theil des Himmels abgiebet.

Ss. Semisextil. Ein halb sechstel-Schein. Geschicht, wann zweene Planeten so weit von einander stehen, daß der kleineste Zwischen-Raum den zwölfften Theil vom Himmel ausgemachet.

Q. Quintil. Ein fünfftel Schein ist, da zweene Planeten

neten den fünfften Theil des Himmels begreiffen, und an einer Seiten des Himmels so weit von einander stehen.

Von der Gewitters Veränderung recht zu urtheilen, sind nachfolgende Regeln zuvor noch wohl zu mercken.

1. Man muß vornehmlich die Ephemerides jetziger Zeit oder einen guten Calender bey der Hand haben, darinnen die Conjunctiones und Aspecten accurat zu finden. Wann die Planeten von ♃ gerade zu ♄ gehen, so ist der Winter kalt.

2. Das vornehmste Werck im Wetter-machen, liegt meistentheils auf den Influentien des ♄ und ♃. Denn wenn sie einander ansehen, machen sie gewaltige Veränderungen in der Lufft. Und ob sie gleich einander solten begegnen, so führen doch die andern Planeten, die zwischen ihnen gehen, des einen Natur zu den andern, welches bey nahe den grossen und eigentlichen Aspecten dieser zweyen mächtigen Planeten gleich gilt

3. Mercurius, Mars, und die Sonne zwingen die andern Planeten, wenn sie mit ihnen im Aspect oder Schein sind/ daß die andern Planeten ihre eigene Natur und Influentien hervor geben müssen. Und zwar die Sonne am hefftigsten, darnach Mars, Mercurius am gelindesten.

4. Die Vermischung der Planeten muß beym Wetter wohl in acht genommen werden. Es ist aber diese Vermischung nichts anders, als daß, wenn zweene Planeten mit einander im starcken Aspect stehen, einer dem andern seine Krafft und Wirckung einigermassen

massen mittheilet. Z. E. Wenn ♄ mit ☉ im starcken Aspect stehet, so nimmt ♄ von der Warme der ☉ und die ☉ von der Kälte ♄ni etwas an sich; Wenn nachmahls ♄ mit andern, die ihm die Krafft ausziehen, in Aspect kommt, so ist er Anfangs warm, da er sonst von Natur Kälte geben soll: Ingleichen wird die ☉ von ♄ kalt, und giebet so grosse Wärme nachmahls nicht von sich, wann sie mit andern im Aspect kommt, als ihre Natur mit sich bringet.

5. Wenn eine Zeitlang kein Aspect vorgehet, hat man still temperirt Wetter, wo anders kein Transitus es verhindert. Ein jeder Tag, daran ein grosser Aspect formiret wird, ist gemeiniglich wolckicht, absonderlich, wo er Regen bringen will. Wenn unterschiedliche Aspecten auf einander folgen, giebts auch dunckel Wetter, wenn gleich kein Regen folget.

Transitus heisset ein Durchgang, und bedeutet nichts anders, als daß ein Planet, wenn er mit einem andern an einem gewissen Ort des Himmels im Aspect gestanden, und mit selbigem seinen Effect gethan, entweder an die Stelle des Himmels kommt, da der andere gestanden, mit dem er im Aspect war, oder auf die Stelle wieder kommt, da er die Zeit selbst gestanden. Oder auch, wann zweene Planeten in Conjunction gestanden, und der eine alsdenn in Quadrat des Orts kommt, da er mit dem andern in Conjunction gewesen, und ein sonderliches Wetter gemachet.

Trucken Wetter.

♄ ist nach seiner eigenen Natur trucken im höchsten Grad. Vornehmlich ist er trucken im ♉ und ♏ wo er nicht mit feuchten Planeten vermischt ist.

♄ macht

♄ macht grosse Truckene in denen drey Feuer-Zeichen ♈ ♌ ♐ wo er nach des Koocken Principio mit feuchten Planeten nicht vermischet ist.
♄ ist in denen 15. letztern Gradibus ♎ trucken.
♄ in ☌☌ (wo er nicht mit feuchten Planeten und Zeichen angenetzet,) machet an sich helle Wetter.
♄ in ☌☉ machet trucken und helle Wetter an sich, wo er nicht mit andern vermischet.
♄ in starcken Aspect mit dem Orte, da ein Comete in dürren Zeichen erscheinet, oder da in solchen Zeichen eine grosse Sonnen-Finsterniß ist, macht grosse Dürre.

Naß-Wetter, Regen, Schnee, Hagel.

♄ in denen 15. ersten Grad, des ♎ erwecket häuffig Nässe, weil er da dem wässerigen Zeichen ♏ entgegen stehet.
♄ in ☌♃ in ♋♓ und ♐ giebt Regen.
♄ mit ☌ in Aspecten in ♋♏♓ als wässerigen Zeichen, macht viel Regen.
♄ mit ♃ in ♐ giebt feucht Wetter.
♄ in ☌♀ Schnee und Hagel im Winter.
♄ in ☌ ☍♃ wenn einer von ihnen mit ♀ vermischet ist, Schnee und Regen.
♄ wenn er in ☌♀ gestanden, und nachmahls in starcken Aspect mit der ☉ kommt, giebt kalten Regen.
☽ und ♀ geben Schnee, Regen, Hagel.
♄ mit ♀ vermischet, giebt, wenn es donnert, Hagel.

Kalt Wetter.

♄ ist nach seiner eigenen Natur kalt im höchsten Grad.
♄ ist vornehmlich kalt in denen drey irrdischen Zeichen, als ♉♍♑.

♄ in

♄ in ☌♂ (kommt alle 2. Jahr nur einmahl,) giebt an ſich helle und froſtig Wetter.
♄ in ☌☉ macht helle und froſtig Wetter.
♄ in ☌☿ ein wenig kalt und neblicht.
♄ in ☌ und ☍♃ (wenn ſolche Aſpecten vorfallen,) giebt allezeit Kälte.
♄ in Aſpecten, inſonderheit die ☌ und ☍ ſind alle kalt; wo ♄ vorhero durch heiſſe Planeten nicht erhitzet iſt.
♄ in ☌ und ☍♃ ſehr kalt, doch bringen ſie nicht allezeit Froſt.
♄ und ☿ kalt.
♄ und ☉ froſtig.
♄ und ♂ froſtig.
♄ und ☿ nicht warm.
♄ giebt Kälte, wenn ein Planete von einem Aſpect mit ♃ zu ihm in Aſpect kommt.
♄ giebt kalten Winter, wo die Planeten von ♃ zu ihm gehen.
♄ in Conjunctiones, Compoſitiones, und andere Aſpecten ♄ni ſind alle kalt, wo ♄ durch andere Planeten nicht erhitzet iſt.

Warm Wetter.

♄ mit der ☉ in ſtarckem Aſpect, wird warm; zumahlen, wenn die ☉ ſelbſt vorhero mit warmen Planeten vermiſchet.
♄ wird warm, wenn er mit warmen Planeten vielfältig in Aſpect geſtanden.
♄ ein wenig erhitzet von warmen Planeten, giebt zu erſt Wärme, nachmahls aber nach ſeiner eigenen Natur Kälte.
♄ mit hitzigen Planeten ſtarck vermiſchet, giebet Hitze.

Giebt Hitze und gelinde Wetter, wenn die Planeten von ihm zu ♃ gehen.

Donner-Wetter.

♄ mit ♂ im Aspect, wenn sie beyde vorhero erhitzet, geben im kalten Winter Donner und Blitzen.

Klar und helle Wetter.

♄ giebt klar und helle Wetter, wenn er mit der ☉ und ♂ in Aspect stehet.

Dünste.

♄ und ☿ ein wenig mit ☿ vermischt, geben Dünste.

Windicht-Wetter.

♄ in ♌ in ☌ ♃ in ♒ erreget mächtige Süd-West-Winde

♄ in ♒ in △ ♃ in □ starcke Süd-West-Winde.

♄ in lüfftigen Zeichen in Aspect mit ♃ macht West-Winde.

♄ giebt Winde, wenn ☿ von ♃ zu ihm, oder einem Planeten der mit ♄ starck sich vermischet hat, kommt.

♄ giebt Winde, wenn er über die Stelle, oder den Grad im Zodiaco gehet, (welches tranſitus genant wird,) da ♃ gestanden, als sie beyde im starcken Aspect waren.

♄ giebt an sich Nord-Ost-Winde.

♄ giebt in Feuer-Zeichen ♈ ♌ ♐ Ost-Winde.

♄ und ♃ begegnen einander offte mit Ungestüm, weil sie 2. grosse Planeten widerwärtiger Natur sind.

Cometen und Dergleichen.

♄ in ☌ oder ☍ ♃ zumahlen in Feuer-Zeichen ♈ ♌ ♐ giebt Cometen.

♄ giebt Cometen, wenn er über die Stelle, oder den Grad

Grad des Zodiaci gehet, da ♃ gestanden, als sie im äerischen Zeichen ♊♎♒ in ☌ waren.

Sonderliche Würckung ohne Aspect.

♄ und ♃ machen nicht nur unter sich, wenn sie zu sammen im Aspect, grosse Veränderung, sondern thun auch Würckungen, wenn die andern Planeten die Naturen im Zwischen-Gehen, von einem zum andern führen.

Anno 1694. den 17. Julii war es sehr heiß, und folgete ein ungemeines hefftiges Donnern mit starcken Platz-Regen, und zwar wegen der ☍☉ und ♃

Den 20ten ejusd. folgete aus selbigen Aspect ein starcker ungemeiner Sturm. Den 10ten Augusti kam die ☉ von der ☍♃ zu dem △♄. Dahero entstand vorhero den 8. 9ten ejusd. eine grosse ungemeine Hitze und Donnern, und den 10ten ein Sturm, wie solches observiret worden.

♄ in ☍ oder ☌ ♃ ist stärcker als ☍☉ und ♄.

Auf den Influentien ♄ und ♃ liegt das vornehmste Werck mit im Wetter machen.

Trucken Wetter.

♃ der nur eine mäßige Feuchtigkeit an ihm selbst hat, wird safftloß in einem irdischen Zeichen.

♃ im irdischen Zeichen im Aspect mit andern, giebt trucken, auch klar und helles Wetter.

Feucht Wetter, Regen und Schnee.

♃ ist an sich mäßig feucht.

♃ ist warm und feucht.

♃ ist sehr naß in ♋ und ♓.

♃ ist naß in ☍♃ in ♋♓♐.

♃ in den drey wässerigen Zeichen ♋♏♓ machet nasse

Zeiten, vornemlich, wenn er mitten in den Zeichen stehet.

♃ mit ♄ in ♐ macht feucht Wetter.

♃ in ♓ in seinem eigenen Hause, und in ♋ in seiner Erhöhung, ist ein Meister vom Regen.

♃ in ☌☍ giebt Regen ohne Donner, dem Platz-Regen beym Gewitter gleich, wenn sich kalte Planeten oder Zeichen mit einmischen, und den Donner verhindern.

♃ in ☌☿ wenn ♃ vorhero starck mit ♂ oder ☉ vermischet ist, giebt kalt und feucht Wetter.

♃ in ☌☿ wenn ♃ vorhero mit der ☉ starck vermischet gewesen, giebt eine grosse Menge Regen.

♃ und ☿ im ♌ machen viel Regen.

♃ in ☌♄ macht Schnee und Regen, wo einer von ihnen mit ☿ vermischet ist.

♃ mit ☿ in starcken Aspect, wenn er ♃ mit andern hitzigen vorhero vermischet, giebt Regen im Sommer, und Schnee im Winter.

Aus dieser Regel folget, daß weil ♄ in den 15. ersten Graden Capricorni kalt und feucht ist, gleich ☿♃ mit ♄ alsdenn ein gleiches thun.

♃ mit ♄ im Aspect im wässerigen Zeichen als in ♋♏♓ ist feucht.

♃ wenn er über die Stelle ♄ (da ♄ gestanden, als er mit ihm in starcken Aspect war) gehet, in wässerigen Zeichen, macht feucht Wetter.

♃ giebt Regen, wenn er donnert, wo er nicht trockene Vermischung hat.

♃ mit ☿ in starcken Aspect hat Anno 1695. den 18. Julii starcken Regen gegeben, weil ♃ mit ☿ starck vermischet war.

Kalt

Kalt Wetter.

☽ in ☌♀ vorhero mit ☉ oder ♂ starck vermischet, giebt kalt und feucht Wetter.

☽ in ☌♄ ist immer kalt.

☽ und ☉ beyde vorhero mit kalten Planeten vermischet, geben Anfangs etwas Kälte, nachmahls aber warm Wetter.

☽ in ☌ oder ☍♄ bringt grosse Kälte, doch nicht allezeit Frost.

☽ macht kalt Wetter, wenn ein Planete von einem Aspect mit ihm zu einem Aspect, mit ♄ oder ♀ mit ♄ vermischet, kömmt.

Warm und hitzig Wetter.

☽ ist an sich mäßig warm.

☽ ist warm und feucht.

☽ in Feuer Zeichen ♈ ♌ ♐ ist hitzig.

☽ in ☌☉ warm.

☽ in ☌♂ giebt Wärme.

☽ von der ☉ zweymahl nach einander und von ♂ ein mahl erhitzet, ist im kalten Winter hitziger als ☉ und ♂, und macht alsdenn auch bey kalten Planeten warm Wetter.

☽ in ☌♀ ist hitzig, wo er von kalten Planeten nicht vorhero betäubet.

☽ mit ♂ im starcken Aspect ist hitzig, wo er von kalten Aspecten vorhero nicht betäubet.

☽ mit der ☉ in mächtigen Aspect ist hitzig, wo sie vorhero mit kalten Planeten nicht betäubet.

Donner- und Wetterleuchten.

☽ in ☌☉ giebt Donner, wenn ein Aspect mit ♂ mit ihnen absonderlich in Feuer-Zeichen ♈ ♌ ♐ vorher gegangen.

♃☌♂ giebt Wärme und Donner-Wetter.
♃ in △ in ✶ ♂ im ♈ giebt Donner.
♃ wenn er Donner macht, und trucke Vermischungen hat, giebt Wetterleuchten ohne Regen, oder Donner ohne Regen.

Klar und helle Wetter.

♃ in ☌♀ giebt hell und angenehm Wetter, wo sie nicht durch Vermischung anderer Planeten verhindert werden.

Nebelicht Wetter.

♃ in ☌☿ ist nebelicht.

Stille und temperirt Wetter.

♃ mit ♀ ein Aspect im irdischen Zeichen ♉ ♍ ♑ giebt stille und temperirt Wetter.
♃ sehr ausgetrucknet durch hitzige Zeichen oder Planeten, giebt stille und temperirt Wetter, wenn alsdenn andere Planeten mit ihm sich vermischet haben.
♃ in ☌☉ macht stille und temperirt Wetter, wenn sie beyde vorhero mit ♄ vermischet.

Windicht Wetter.

♃ ist ein sehr windichter Planet, sonderlich in aërischen oder lüfftigen Zeichen, als in ♊♎♒.
♃ in ♒ in ☌♄☊ erreget mächtige Sud-West-Winde. Zuletzt aber giebt es kalte stille Lufft.
♃ in ☌☉ macht keine Winde, wenn sie beyde vorhero mit ♄ vermischet.
♃ in ♊ in △♄ni in ♒ bringt starcken Sud-West-Wind.
♃ in ♊△♄ in ♒ macht auch Westwinde.

♃ macht

♃ macht West-Winde, wenn ♄ über die Stelle gehet da ♃ mit ihm in ☌ gestanden.
♃ giebt Süd-Winde.
♃ macht zuweilen Nord-Winde, wenn er mit kalten Planeten vermischet.
♃ in ☍ ☉ wenn die ☉ von einem Aspect mit ♄ und ♃ von einem Aspect mit ☿ herkommt, giebt warme Winde.
♃ macht Winde, wenn ☿ von ihm zu ♄, oder zu einem Planeten, der starck mit ♄ vermischet ist, kommt.
♃ und ♄ begegnen einander offte mit Ungestüm.
♃ mit kalten Planeten starck vermischet, macht Nord-Winde, wenn er in solcher Vermischung mit andern in Aspect kommt.

Cometen und dergleichen.

♃ und ♄ erwecken Cometen, wenn ♄ über die Stelle gehet, so ♃ hatte, bey einer grossen Oppositon in aërischen Zeichen.
♃ in ☍ ♄ macht Cometen.

Sonderliche Würckung ohne Aspect und mit Aspect.

♃ in Aspect mit andern Planeten, wenn die andern Planeten von einem Aspect mit ♄ kommen, thut sonderliche Würckung.
♃ giebt gelinde Winter, wo die Planeten von ♄ gleich zu ihm gehen.
♃ durch Vermischung hitziger Planeten gestärcket, thut eben das, was ☿☍ und ☉ in Anstrengung der kalten Planeten thut.

♃ macht kalt Wetter, wenn ein Planet von einem Aspect mit ihm zu einem Aspect mit ♄ oder ☿ mit ♄ vermischet, kommt.
♃ in Conj. oder ☍♄ ist kräfftiger als Conj. ☉ und ♄
♃ ist in lüfftigen Zeichen windigt, in Feuer-Zeichen hitzig, in irrdischen Zeichen sehr trucken.
Auff den Influentien ♃ und ♄ liegt das vornehmste Werck im Wettermachen.

Trucken Wetter.

♂ ist an sich trucken.
♂ im truckenen Zeichen.
♂ in ♌ am Ende des Zeichens ist gantz trucken.
♂ in ♍ im Anfange des Zeichens ist gantz trucken.
♂ wenn er donnert, ist trucken, wenn er alsdenn truckene Vermischung hat.
♂ mit Cometen und Finsternissen im Aspect hilfft mit zur dürren Zeit.

Feucht Wetter, Regen, Schnee, Hagel.

♂ giebt in wässerigen Zeichen auch Nässe.
♂ giebt in Zusammenkunfft mit feuchten Planeten Nässe.
♂ giebt, wenn er Donner erweckt, offt zur Gesellschafft Platz-Regen.
♂ giebt, wenn er Donner erwecket, Nässe.
♂ mit ☿ im Aspect, regnet im Sommer.
♂ mit ☿ im Aspect, giebt mehr Regen aneinander, als ☿ und ☿
♂ mit ♄ im Aspect im Wasser-Zeichen ♋♍♓ bringet viel Regen.
♂ mit ♄ wohl vermischt mit ☿, sind feucht.
♂ in dem wässerigen Zeichen ♎♏♓ macht Regen.

♂ in

♂ in ☌ ♃ wenn kalte Planeten und Zeichen sich mit einmischen, giebt starcken Platz-Regen ohne Donner.
♂ mit ♃ starck vermischet, wenn ♃ solchergestalt in ♂ mit ☿ kommt, giebt etwas feuchte Wetter.
♂ mit ☿ im Aspect, macht Regen oder Schnee, nach der Jahres-Zeit.
♂ in ☌ ☿ in ♋ so Anno 1669. eingefallen, hat in Nord-Brittannien Regengenung gegeben, in den Südlichen Theilen Engelands aber so nicht würcken wollen.
♂ in ♋ mit ☿ in ♈ Aspect, ist feucht.
♂ wenn er donnert, giebt Regen, wo er nicht truckne Vermischung hat.
♂ wenn er donnert, giebt auch Hagel, wenn eine Vermischung von ♄ oder ☿ vorhanden ist.

Warm und heiß Wetter.

♂ ist an sich selbst hitzig.
♂ im ♌ mitten in dem Zeichen ist heiß.
♂ in ♌ am Ende, ist in seiner natürlichen Hitze, und darin nicht viel geschärfft, noch gelindert.
♂ in ♍ im Anfang ist in seiner natürlichen Hitze.
♂ in ♈ in △ ☉ in ♌ ist sehr hitzig.
♂ in denen 3. Feuer-Zeichen ♈ ♌ ♐ ist sehr hitzig.
♂ in ☿ ♃ warm, wo kalte Zeichen und Planeten sich nicht mit einmischen.
♂ und ☿ geben warm und nebelicht Wetter, wo einige Vermischung von feuchten Planeten mit dabey ist.
♂ in ☌ ♃ ist hitzig, wo kalte Mixturen es nicht verhindern.
♂ in ☌ ☿ ist hitzig.
♂ in ☌ ☉ ist hitzig.

Donner und Wetterleuchten.

♂ mit ♃ und ♄ in Aspect, sonderlich in Feuer-Zeichen, macht Donner, wenn nach solchen Aspect unmittelbar darauf ☉ und ♃ zur Conjunction kommen.

♂ in ☌♃ giebt Donner-Wetter, wo kalte Planeten sich nicht einmischen, und verhindern.

♂ in ☌☉ macht Donner, wo es nicht durch Vermischung kalter Planeten verhindert wird, oder die Conjunction in irrdischen Zeichen nicht geschicht.

♂ in ☌☉ macht in truckenen Zeichen Wetterleuchten ohne Donner.

♂ macht das ☉ und ☿ in ihrer Conjunction Donner geben, wenn er kurtz vorhero mit beyden in starcken Aspect gestanden.

♂ in ♈ in △☉ in ♌ macht Donner-Wetter, wo sie durch kalte Mixturen nicht betäubet werden.

♂ mit ♄ in Aspect, giebt auch in kalten Winter Donner und Blitzen, wenn sie mit warmen Planeten vorhero erhitzet, nemlich wenn ♂ vorhero mit von ☉ (welche von ♃ erwärmet) erhitzet, und ♄ zugleich von einem guten Aspect mit ☉ herkommt.

♂ und ☉ im Aspect, geben nach ihrer Natur Donner-Wetter.

♂ im ♈ mit ♃ in ♊ im Aspect giebt Donner.

♂ giebt auch Donner, wenn er zu dem Grad im Thierkreiß kommt, da ♃ mit ihm in Aspect gewesen, als sie beyde Donner machten.

♂ giebt auch Donner, wenn er an den Ort kommt, wo ☉ gestanden, als sie beyde Donner gemacht.

♂ giebt

♂ giebt auch Donner, wenn die ☉ an den Ort kommt, da ♂ gestanden, als sie in △ beyde Donner gegeben.

Kalt und frostig Wetter.

♂ in ☌♄ ist frostig, wo nicht die Vermischung mit andern Planeten es verhindert.

♂ mit ♃ in Aspect giebt kalte Influentien, wenn ♂ vorhero ohne Auffhören mit kalten Aspecten betäubet ist.

Helle und klar Wetter.

♂ in ☌♄ ist helle, wo nicht die Vermischung anderer Planeten es verhindert.

♂ und ♄ geben klar Wetter nach ihrer Natur, wo sie nemlich von andern Vermischungen nicht gehindert werden.

Nebelicht und dünstig Wetter.

♂ und ♀ geben nebelicht und warm Wetter, wo einige Vermischung von feuchten Planeten nicht dabey ist.

♂ und ☿ wenn ♂ ein wenig mit ♀ vermischet ist, geben Dünste.

Winde.

♂ giebt Süd-Ost-Winde.

Sonderliche Würckungen.

♂ zwinget in gewisser Maaße die andern Planeten, daß sie ihre eigene Natur und Influentien geben müssen.

♂ thut sonderliche Würckung in Wiederaufführung des Donnerwetters, per Transitum.

♂ in ☌☉ in eben demselben Grade des ♋ darinn ♄ bey

bey der ☉ Finsterniß im ♈ An. 1652. gestanden, verursachte Regen und Donner-Wetter.

♂ durch hitzige Zeichen und Planeten gar zu sehr erhitzet, verzehret, wenn er zu kalten Planeten kommt, die kalte Influentien, und giebt allein warme Influentien.

Trucken Wetter.

☉ ist an sich mäßig trucken.

☉ in ♉ ist trucken.

☉ Finsterniß im trucknen und irrdischen Zeichen des Stiers, würcket dürre Zeit überall, auch an Orten, da die Finsterniß nicht sichtbar ist.

☉ Finsternisse, wenn sie total, und in ♈♌ oder irrdischen Zeichen sind, verkündigen dürre Zeiten.

Feucht, Regen, Schnee.

☉ mit ♀ im Aspect giebt viel Regen.

☉ Finsterniß vid. unter sonderlicher Würckung.

☉ in ☌♀ in ♉ giebt nicht wenig Regen.

☉ und ♀ machen Regen oder Schnee.

☉ und ☿ geben Regen, wenn starcke Vermischungen von wässerigen Zeichen oder Planeten darzu kommen.

☉ in ☌♀ in ♏ giebt viel Regen, absonderlich an denen Orten, welche dem ♏ Zeichen unterworffen sind.

☉ und ♀ geben Regen und Schnee, nachdem die Jahres-Zeiten und Vermischungen sind.

☉ im □♄ wenn sie vorher starcke warme Vermischungen hat, und ♄ mit ♀ vermischet ist, macht feucht Wetter.

☉ und ♄ wohl vermischet mit ♀ sind feucht.

Warm

Warm und heiß Wetter.

☉ ist an sich heiß.
☉ mit ♂ in mächtigen Aspect ist hitzig.
☉ in ♌ in △♂ in ♈ giebt grosse Hitze, weil sie beyde in ihren eigenen Häusern und Feuer-Zeichen sind.
☉ in ☌♃ wenn ☉ von einem Aspect mit ♄ und ♃ von einem Aspect mit ♀ herkommt, ist warm und windigt.
☉ in ☌♃ in ♓ wird, wenn sie darnach in ♈ zu ihrer Exaltation in ein Feuer-Zeichen kommt, sehr hitzig.
☉ mit ♃ in mächtigen Aspect ist sehr hitzig.
☉ in ☌☿ ist warm an sich.
☉ in ☌ ♀ wo sie beyde neulich im starcken Aspect mit ♂ gewesen, wird es so heiß, daß es donnert.
☉ in ☌♀ ist hitzig.
☉ beym Hundes-Stern ist heisser als zu anderer Zeit, wo nicht starcke Mixturen anderer Planeten es verhindern.

Donner und Wetterleuchten.

☉ in ☌♃ giebt Donner-Wetter, so ein Aspect im ♂ mit ihnen vorher gegangen, sonderlich im Feuer-Zeichen, als ♈♌♐.
☉ in ☌☌ giebt Donner, wo sie nicht durch kalte Vermischungen gehindert werden, oder im irdischen Zeichen sind.
☉ in ☌☌ in truckenen Zeichen pfleget wohl Wetterleuchten ohne Donnern zu geben.
☉ in ♌ in △♂ in ♈ giebt Donner.
☉ mit ♂ in einem Aspect, giebt nach ihrer Natur grosses Donner-Wetter.

☉ mit

☉ mit ☊ in △ ♐ in ♈ giebt Donner, wo sie nicht durch kalte Mixturen betäubt worden.
☉ in ☌ ♃ wenn sie beyde vorhero mit ☌ in starcken Aspect gewesen, giebt Donner.
☉ giebt auch Donner, wenn ☌ an den Ort kommt, da die ☉ gestanden, als sie beyde in einem Aspect Donner gemacht.

Kalt Wetter.

☉ in □ ♄ wenn sie vorhero durch Vermischungen erhitzet, und ♄ mit ♃ vermischet, macht kalt Wetter.
☉ in ☌ ♄ macht helle und frostig Wetter.
☉ im Aspect mit ♄ wird erkältet, und giebt, wenn sie von solchen Aspect zu ☿ in Aspect kommt, zuerst Kälte, (zumahlen wenn ☿ auch von ♃ erkältet ist,) und darnach Wärme, nach ihrer eigenen Natur.
☉ und ♄ geben frostig und klar Wetter.

Helle und klar Wetter.

☉ in ☌ ♄ giebt helle und frostig Wetter.
☉ und ♄ geben klar Wetter.
☉ mit ♃ giebt helle und schön Wetter, wo nicht starcke Vermischungen von wässerigen Planeten, oder Zeichen darzwischen kommen.

Windicht Wetter.

☉ in ☌ ♅ wenn die Sonne von einem Aspect mit ♄ und ♅ von ♃ herkommt, giebt Wärme und Winde.
☉ in ☌ ♅ in ☊ gab den 17. Julii 1694. da die ☌ folgendes Tages den 18. Julii einfiel, hefftige ungemeine Donnerschläge mit starcke Platz-Regen; den 20 Julii darauf zu Abend fieng es an zu stürmen, welcher starcke Sturm die gantze Nacht daurete.

☉ giebt

☉ giebt Sud-Ost-Winde.

Sonderliche Würckungen.

☉ zwinget die andern Planeten ihre eigne Natur und Influentien hervor zu geben.

☉ Finsterniße, wenn sie groß ist, und in wäßerigen Zeichen vorher gehet, giebt viel Regen.

☉ Finsterniß ist stärcker als eine Monds-Finsterniß.

☉ Finsterniß ist stärcker, als eine andere Conjunction ☉ und ☽

☉ in ☌ ♄ ist viel kräfftiger, als in ☌ ♀ oder ☽.

☉ thut sonderliche Würckung durch Vermischung mit Zeichen und Planeten.

☉ wenn sie von heissen Zeichen und Planeten gar zu sehr erhitzet, verzehret, wenn sie nachmahls mit kalten Paneten in Aspect kommt, die Influentien der kalten Planeten, und giebt allein heisse Influentien.

☉ thut sonderliche Würckungen per Transitus.

Feucht und Thau-Wetter, Regen, Schnee, Hagel.

♀ ist an sich feucht und kalt.

♀ giebt Schnee und Hagel im Winter, im Sommer viel Regen.

♀ in ☌ ♄ giebt Schnee und Hagel im Winter.

♀ und ♄ bringen kalten Regen, Schnee, Hagel.

♀ und ♄ geben Schnee, Regen, Hagel.

♀ mit ☌ im Aspect, regnet im Sommer, und schneyet im Winter.

♀ in ☌ ♀ in □ im Anfang des Zeichens giebt viel Regen und Sonnenschein durcheinander.

♀ in

☿ in ☌☌ giebt mehr Regen und Schnee an einander, als ☿ und ♀.
☿ mit ☉ im Aspect, regnet viel.
☿ in ☌☉ in ♉ ihrem eignen Hause giebt nicht wenig Regen.
☿ und ☽ machen Regen und Schnee.
☿ und ♀ machen zuweilen Regen, zuweiln ☉ schein.
☿ in ☌♃ wenn ♃ vorhero in ☌☉ in ♌ gewesen, giebt grosse Menge Regen.
☿ in ☍♃ wenn ♃ vorhero sehr erhitzet, und ☿ einen starcken Aspect mit ♄ vorhero gehabt, macht Anfangs Kälte, darnach Thau-Wetter.
☿ in ☌♃ in ♌ giebt viel Regen.
☿ in ☌☉ in ♏ giebt Regen gnug in Schottland, aber wenig im Süder-Theil Engellands, wo nicht andere Aspecten ihn vermehren.
☿ in ☌☌ in ♏ hat An. 1669. genug Regen gegeben in Nord-Britannien, nicht aber so viel im Südlichen Theil Engellands.
☿ in ☌☉ hat An. 1669. viel Regen in Nord-Britannien, nicht aber so viel in Südlichen Theilen Engelands gegeben.
☿ in ☌ der Sieben Gestirne in 22, 24, ♉. und der Hyadum in 1. 2. 3. 4. 5. ♊ macht Regen, wenn ☿ mit andern Planeten alsdenn im Aspect stehet.
☿ mit andern Planeten im starcken Aspect, macht feucht Wetter.
☿ macht feucht Wetter, wenn andere Planeten starck mit ihr vermischet sind, und solche vermischte andere Planeten mit andern in starcken Aspect kommen.
☿ und ☉ geben Regen oder Schnee, nachdem die Vermischungen oder Jahrs-Zeiten sind.

☿ und

☿ und ♀ geben viel Regen, vermischt mit Sonnenschein.

☿ mit ♃ in einen kräfftigen Aspect, giebt Regen im Sommer, und Schnee im Winter, wenn ♃ vorhero durch Vermischung wohl erhitzt ist.

☿ in ♈ mit ♂ in ♋ im Aspect giebt feucht Wetter.

☿ vermischet mit Planeten die donnern, giebt Hagel.

Warm Wetter.

☿ mit ♃♂☉ im Aspect giebt Wärme von sich, wenn ♃♂☉ vorhero durch Vermischung warmer Planeten und Zeichen, sehr erhitzet sind, weil sie alsdenn die kalte Influentien der ☿ verzehren.

☿ mit ♄ vermischt, giebt Wärme von sich, wenn die Planeten von ihr zu ♃ gehen.

Kalt Wetter.

☿ ist an sich kalt und feucht.

☿ in ☌♃ wenn ♃ vorhero von ☉ oder sonst erhitzet, und ☿ im starcken Aspect mit ♄ gestanden, giebt Anfangs Kälte, darnach Thau-Wetter.

☿ und Saturnus bringen Kälte.

☿ macht kalt Wetter, wenn ein Planete von einem Aspect mit ♃ zu einem Aspect mit ☿, welche vorhero mit ♄ vermischt ist, kommt.

Helle und schön Wetter.

☿ in ♂♃ ist an sich helle und angenehm von Wetter, wo sie nicht durch starcke Vermischung verhindert werden.

Feucht Wetter.

☿ und ♀ machen zuweilen Sonnenschein, zuweilen Regen.

♀ und ☿ geben, Sonnenschein mit viel Regen vermischt.

Stille und temperirt Wetter.

♀ und ♃ im Aspect im irrdischen Zeichen ♈ im ☿ machen stille und temperirt Wetter.

Trübe Wetter und dicke wölckichte Lufft.

♀ in ☌ ♃ in ♌ hat An. 1694. den 1sten September, da sie Regen nach sich gezogen, den Himmel dergestalt mit dicken Wolcken überzogen, daß es gantz dunckel davon geworden. Und dieses nach des Cockens Principio, der sagt: Ein jeder Tag, daran ein grosser Aspect formiret wird, ist gemeiniglich wölckicht, und daß um so viel mehr, wo er Regen bringen will.

Dünstig Wetter.

♀ giebt Dünste, wenn ♄ mit ihr vermischt mit ☿ im Aspect kommt.

♀ giebt Dünste, wenn ☾ mit ihr vermischet mit ☿ im Aspect kommt.

Windicht Wetter.

♀ als ein kalter Planete, machet Nord-Winde, wenn ♃ mit ihr starck vermischet, mit andern in Aspect kömmt.

♀ macht ihrer Natur nach, Nord-West-Winde, weil sie kalt und feucht ist.

♀ giebt nicht allein Nord-West, sondern auch andere Winde, wenn sie mit andern Planeten starck vermischet ist.

Sonderliche Würckungen.

♀ ist in denen 3 wässerichten Zeichen ♋ ♏ ♓ eben so mächtig,

mächtig, als in ♉ ♍ ♑ wenn sie hierinn als ihrer Triplicität ist.

Warm Wetter.

♀ solte nach Cockens Principio an sich warm seyn, weil er nebst der ☉ und ♂ denen andern ihre Krafft ausziehet, und ♃ desgleichen thut, wenn er sehr erhitzet ist. Es leget aber dennoch Cock dem ♀, da er von der Natur der Planeten handelt, keine eigene Krafft bey, als daß er ein wenig windicht sey.

♀ in ☌ ☉ giebt warm Wetter.
♀ in ☌ ☉ ist hitzig.
♀ in ☌ ♂ ist hitzig.
♀ in ☌ ♃ ist hitzig.

Kalt Wetter.

♀ in ☌ ♄ ist kalt, unangenehm und nebelicht.
♀ und ♄ sind nicht warm.

Feucht Wetter, Regen, Schnee, Hagel.

♀ ☌ ☿ in ♊ im Anfang des Zeichens giebt Regen und Sonnenschein durch einander.
♀ und ☿ geben viel Regen vermischt mit Sonnenschein.

Donner, Blitz, Wetterleuchten.

♀ in ☌ ☉ giebt Donner, wo sie neulich beyde in einen warmen Aspect mit ♂ gewesen.

Dünstig Wetter.

♀ und ♄ ein wenig mit ☿ vermischt, geben Dünste.
♀ und ♂ mit ☿ ein wenig vermischet, geben Dünste.

Nebelicht und trübe Wetter.

♀ in ☌ ♄ ist nebelicht, kalt und unangenehm.
♀ in ☌ ♃ macht nebelicht Wetter.

☽ mit ♂ in Aspect macht nebelicht und warm Wetter, wo eine Vermischung von feuchten Planeten mit dabey ist.

Helle klar Wetter und Sonnenschein.

☽ in ♂☽ in □ im Anfang des Zeichens giebt Sonnenschein und Regen durch einander.

☽ in ☌☉ macht helle und schön Wetter, wo nicht starcke Vermischung von wässerichten Planeten oder Zeichen drein kommt.

☽ und ☿ machen zuweilen Sonnenschein, zuweilen auch Regen.

☽ und ♀ geben Sonnenschein vermischt mit vielen Regen.

Windicht Wetter.

☽ ist an sich ein wenig windicht.

☽ macht nicht grosse Winde, welches wider der alten Astrologorum Meynung laufft.

☽ wenn er von ♑ zu ♄ oder einen Planeten, der sich starck mit ♄ vermischet hat, kommt, bahnet den Winden den Weg.

☽ bringet Winde von allen Quartieren.

Sonderliche Würckung.

☽ zwinget (gleich auch ☉ und ♂) die andern Planeten ihre eigene Natur und Influentien herzugeben.

☽ stärcket alle andere Planeten in ihrer Bedeutung.

☽ wenn er von warmen Planeten und Zeichen gar zu erhitzet ist, verzehret die kalte Influentien, und giebt allein heisse Influentien von sich, wenn er mit kalten Planeten in solcher Hitze im Aspect ist.

Des immer-währenden
Astronomisch-Meteorologisch-
Oeconomisch-
Frauenzimmer-Reise- und Hand-Calenders
Andere Abtheilung.

Von denen zwölff Monathen,
Wie solche folgen, wer ihnen die Namen gegeben, und wie viel Tage jedweder Monat hat.

I.
Der JANVARIVS oder Jenner
Hat XXXI Tage.

DAs Wort Jenner oder Januarius sagen einige komme her von dem Wort Janus, welcher ein König in Italien gewesen, und 2. Gesichter soll gehabt haben; Allein es mag wohl seyn, daß die Heyden einmahl etwas aus der Bibel gehört, wie nehmlich Noah die eine Welt vor der Sündfluth, die andere aber nach der Sündfluth gesehen, weßwegen sie denn auch ihren Janum erdichtet, als wenn er zwey Gesichter hätte, eins am vorder Theil, das andere am hinter Theil des Haupts. Nach der Ordnung, die C. Julius Cæsar der 1. Römische Käyser gemacht, ist der Jenner der erste Monat. Denn dieser Monarche hat die grosse Ungelegenheit der Jahr-Rech-

nung um das Jahr der Welt 3904. abgethan, und mit Hülffe und Rath eines sinn-reichen und gelehrten Mannes, Sosigenes genannt, das Jahr beständig nach der Sonnen-Lauff eingeführet. Wie oben mit mehrern schon erwehnet worden.

In diesem Monat hebet gemeiniglich die Kälte an zu zunehmen, und gehet eine sehr scharffe Lufft, sonderlich, so der Ost- oder Nord-Wind, oder der Wind von Morgen oder Mitternacht wehet, denn zu der Zeit hat die Sonne den Steinbock noch inne. Man schreibet: Daß Carolus Magnus der erste Teutsch-Römische Käyser, zu seiner Zeit denen Monaten und Winden teutsche Nahmen gegeben, massen er auch diesen Monat, wegen seiner Kälte, den Hart- oder Winter-Monat geheissen. Von andern aber wird er auch der Leu- oder Löwen-Monat genennet, weil er unter den drey Winter-Monaten der härtest-schärffest- und kälteste ist, sonderlich um Hilarii, welcher der zwantzigste Tag nach Weyhnachten zu seyn pfleget.

II.

Der FEBRVARIVS oder Hornung,

Hat XXVIII. aber im Schalt-Jahre XXIX. Tage.

DJeses Wort Februarius kömmt her von dem Worte Februus, welches ein Heydnischer Götze war, der auch sonst Pluto heißt. Diesem brachten die Heyden zu Rom besondere Opffer, welche Februa geneñet wurden, sie zündeten darauf Wachs-Lichter an, um dadurch die Stadt zu reinigen, damit die Seelen, so in Februi oder Plutonis Gewalt gerathen,

möch-

möchten Ruhe bekommen. Es ist dieser Monat in der Ordnung des Jahres, der Andere; den Jahrs-Zeiten nach der Dritte und letzte Winter-Monat, an der Zahl der Tage aber der allerkürtzeste unter allen Monaten, denn er die meisten Jahre nur 28. Tage hat, weilen ihm einer genommen, und dem Käyser Augusto zu Ehren in August-Monat gesetzt worden, damit er an der Zahl den Heu-Monat, der von Julio Cæsare Julius genennet worden, gleich werden möchte, da sonst zuvor dieser Quintilis, der andere aber Sextilis, der Zahl nach, von dem Martio anzurechnen, geheissen. Drey Jahr nach einander hält dieser Monat 28. Tage, aber allezeit in dem vierdten Jahr hat er 29. nemlich im Schalt-Jahr: Denn dieweil das Jahr 365. Tage, 5. Stunden und 49. Minuten in sich hält, werden die Stunden gespahret, und allezeit in dem vierdten Jahr zusammen gesetzet, daß ein gantzer Tag von 24 Stunden daraus wird, dieser übrige Tag wird dem 24. Februarii eingesetzet, oder einverbleibet, und der Schalt-Tag genennet, alsdenn fält St Mathias auf den 25. u. also um einen Tag später, weil sonst in einem gemeinen Jahr er allezeit den 24. zufallen pfleget.

Von dem teutschen Nahmen Hornung befinden sich ungleiche Meynungen, einige halten dafür, daß er seinen Nahmen bekommen von Hörnern, weil die Hirsche um selbige Zeit ihre Hörner, (die Jäger nennen sie Stangen) fallen lassen. Alle Nahmen und Auslegungen anzuführen, leidet hier der Raum nicht.

III.

Der MARTIVS oder Mertz

Hat XXXI. Tage.

Dieser Monat ist in der Ordnung des Julianischen Jahrs der Verbesserte, nach denen 4. Jahrs-Zeiten aber der Erste im Frühling, derselbe wird angefangen kurtz vor dem Æquinoctio Vernali, da Tag und Nacht einander gleich wird, welches sich in allen vier Theilen der Welt zugleich, und auf eine Zeit begiebt: Dieses geschach zur Zeit Julii Cæsaris auf den 15. Mertzen. Zu der Zeit aber des Concilii Nicæni An. Christi 325. war es bereits auf den 21. kommen, in welchem verglichen und geordnet worden, daß selbiger Tag beständig für das Æquinoctium solte gehalten werden, welches aber nicht seyn mögen, Ursach, weil an denen 365. Tagen und ein Viertel oder 6. Stunden, wie Julius Cæsar das Jahr ausgerechnet, 11. Minuten zu viel gewesen. Dannenhero solch Æquinoctium seinen Stand nach und nach verändert, gestalten es vor der verbesserten Zeit auf den 10. oder 11. Martii zu fallen pflegete. Weil nun in dem alten Calender die Ostern, nach des Concilii Nicæni Zeit, und also nach dem damahligen Æquinoctio genommen und ausgerechnet worden, in dem Neuen aber wiederum anders, so ist daraus die Ursach und der Unterscheid entstanden, daß nehmlich zu Zeiten die Ostern, im alten Calender, so weit von einander gefallen sind, welches nunmehr durch die Verbesserung gehoben ist.

IV. APRI-

IV.

APRILIS, oder der April, Hat XXX. Tage.

Es ist der April in der jetzt-gebräuchlichen Ordnung des Jahrs der vierdte Monat; nach den vier Jahrs-Zeiten aber der andere im Frühling, welcher allen Gewächsen das rechte Zunehmen giebt, indem die Bäume anfahen jetzo lustiges grünes Laub und schöne Blühten, die Gärten aber mancherley bundte Blumen ꝛc. zu bekommen. In Summa, alle Gewächse dieser Zeit steigen wieder lebendig herfür, die durch des Winters Kälte gleichsam erstorben gewesen, welches uns ein treffliches Vorbild von der Auferstehung der Todten am Jüngsten Tage, giebt, da gleichmäßig die Erde die verstorbenen Menschen wiederum lebendig herfür geben wird.

Vom Ursprung des Nahmens dieses Monats sind unterschiedene Meynungen, welches zu weitläufftig hier anzuführen; der Macrobius, und mit ihm einige andere halten davor, daß nehmlich dieser Monat Aprilis, seinen Nahmen hergenommen ab aperiendo, vom aufthun, weil in diesem Monat die Erde sich aufthut, daß allerley Gewächse desto besser herfür kommen, und wachsen mögen. Carolus Magnus hat den April, in teutscher Zung, den Oster-Monat genennt, weilen das Oster-Fest mehrentheils in demselben zu fallen pfleget. Die bekannte Kurtzweil, daß einer den andern nach dem April schicket, dessen Ursprung wird von einigen hergeleitet, von dem Herumschicken des Heylandes von Herode zu Pilato, bey seinem Leyden; von andern aber von dem Heydnischen-Fest, so dem Abgott des Lachens gewidmet gewesen.

V.

Der MAJUS oder May
Hat XXXI. Tage.

DIeser Monat ist, nach dem Julianischen Jahre gerechnet / der fünffte, denen vier Jahrs-Zeiten aber nach, der dritte und letzte im Frühling. Er ist von denen Alten abgemahlet worden, wie ein junger Gesell, der auf einem schönen muthigen Roß sitzet, und einen Raub-Vogel oder Falcken auf der Hand hat. Woher aber dieser Monat von den alten Römern, Majus sey genennet worden, davon finden sich mancherley Meynungen, so vielmehr einen Verdruß als Anmuth zum Lesen verursachen; Wir lassen demnach alles weit-gesuchte fahren, und erwählen diejenigen, welche wollen: Majus werde eigentlich her derivirt à Majoribus, von den Alten Regenten, gleichwie Martius à Marte, von der Römer Stamm-Vater hergenommen. Dann es hatte Romulus die Römer abgetheilet in zweene Orden, oder in Alte und Junge; die Alten, welche sie Majores geheissen, waren darzu geordnet, daß sie, als alte erfahrne Leute, das Regiment führen, und dem gemeinem Besten mit guten Rath fürstehen sollten: Hergegen die Jungen, welche sie Juniores genennet, wurden dahin gehalten, daß sie, als junge streitbahre Leute, zum Kriegs-Wesen, und Feld-Zügen gerüstet seyn solten; den Alten nun zu Ehren hat Romulus diesen Monat den Nahmen Majus gegeben, den Nachfolgenden aber, denen Jungen zu Liebe, Junius geheissen.

Carolus Magnus hat diesen den Wonnen-Monat genennet, darzu ihm die fröliche und liebliche Mäyen-Zeit wird Anlaß gegeben haben.

VI.

VI.

Der JUNIUS oder Brachmonat
Hat XXX. Tage.

NAch Julianischer Jahr-Rechnung ist dieser Monat in der Ordnung der Sechste, denen vier Jahrs-Zeiten aber nach, der Erste im Sommer, denn in diesem Monat fähet sich der Sommer an; darum haben ihn auch die Alten gemahlet, wie einen Mann, der mit der Sense das Graß oder Korn abmähet. Es ist in dem vorhergehenden Monat allbereits Erwehnung geschehen, woher dieser Monat, bey den alten Römern den Nahmen Junius bekommen, nehmlich a junioribus von den Jungen, so dem Kriegs-Wesen obgelegen. Andere aber sind der Meynung, daß er von der Göttin Juno, Junonius geheissen worden, welcher Nahme nicht nur bey etlichen Völckern, sondern auch bey den Römern selbst lange Zeit im Brauch und Ubung gewesen. Wie denn unterschiedliche von dem Ursprung dieses Nahmens ihre besondere Meynung haben, welche aber hier anzuführen, die Absicht und der Raum nicht leidet.

Carolus Magnus hat diesem, wie ingleichen allen andern, auch einen teutschen Nahmen gegeben, und ihn den Brachmonat genennet; das teutsche Wort soll hergenommen seyn von dem Brachen, wann nehmlich der Acker zum erstenmahl umgeackert wird.

VII.

Der JULIUS, oder Heu-Monat
Hat XXXI. Tage.

NAch dem Julianischen Calender ist dieser Monat

nat in der Ordunng der Siebende nach denen vier Jahrs-Zeiten aber gerechnet, ist er der andere Sommer Monat. Von denen Römern ist er ehemahls Quintilis genennet worden, als der Fünffte, vom Martio anzurechnen, mit welchen sie vor diesem das Jahr angefangen.

Nachmahls aber hat obiger Monat seinen Nahmen vom Käyser Iulio her, als der am Tage dieses Monats geboren worden, bekommen; dann als er Anno 700. (von Erbauung der Stadt Rom an gerechnet) den 25. Januarii mit grossen Sieg und Triumph aus Hispanien zurück gelanget, und in der Stadt Rom einen prächtigen Einzug gehalten, hat der gantze Senat oder Rath zu Rom, diesen Monat, der zuvor, wie gemeldet, Quintilis geheissen, ihme zu Ehren, nach seinen Nahmen Julium genennet.

Carolus Magnus hat ihm den teutschen Nahmen Heu-Monat gegeben, vom Heu machen, welchen Nahmen er auch biß daher behalten.

In den Hundes-Tagen wehen die Heu-Monats-Lüfftlein: Dieses sind liebliche kühle und sanffte Lüfftlein, die von Mitternacht aus den Oertern herfür kommen, wo die Hitze der Sonnen auf hohen Gebürgen den Schnee und das Eiß zerschmeltzen. Sie fangen am Margarethä-Tag an zu wehen, wenn die Sonne in das Zeichen des Löwen gegangen ist, und wehen 40. Tage aneinander; sie wehen auch bißweilen 8. Tage vorher, allein das sind nur der Rechten ihre Vorboten.

VII. Der

VIII.

Der AVGVSTVS, oder Auguſt-Monat, hat XXXI Tage.

Der Auguſtus oder Obſt-Monat iſt nach der verbeſſerten und Julianiſchen Rechnung der Achte, nach denen vier Jahrs-Zeiten aber der dritte und letzte Sommer-Monat. Dieſer Monat iſt bey den Römern der Sechſte geweſen.

Er iſt erſtmahls Sextilis, als der ſechſte Monat nach dem Martio incluſive von dem Romulo genennet worden; vor Chr. Geburt aber 8. Jahr, hat der Rath und das Römiſche Volck beſchloſſen, daß dieſer Sextilis, Auguſtus hinführo heiſſen ſolte, dem 2ten Römiſchen Käyſer Octavio Auguſto zu Ehren, welcher in dieſem Monat der Stadt Rom viel Gutes erwieſen. Auguſtus ſoll auch das Jahr, welches Julius Cæſar geordnet, aber aus Nachläßigkeit in eine Unordnung gerathen war, wieder in eine Auffrichtigkeit gebracht haben.

Von Carolo Magno iſt dieſer Monat der Erndte-Monat genennet worden. Wir halten billig den Nahmen Auguſt bey, weil er vom Vermehren genennet wird, da die Natur, oder vielmehr der liebe GOtt, reichlich, was zu dieſem Leben gehört, uns beſcheret.

IX.

Der SEPTEMBER, oder Herbſt-Monat, hat XXX. Tage.

Der Julianiſchen Rechnung nach iſt der September der Neunte, denen vier Jahrs-Zeiten nach aber, der erſte Herbſt-Monat, wie ſein Nahme ausweiſet.

Bey den Römern hat er September geheiſſen, qua-

si septimus Imber, das ist der 7te Monat von Martio. Martius ist, wie offt erwähnt, bey den Römern der erste Monat gewesen, nun ist dieser vom Martio der Siebende, und heist daher September, in welchen es gemeiniglich sehr regnet.

Es haben zwar die Römer nach der Zeit diesen Monat dem Käyser Tiberio zu Ehren Tiberium nennen wollen, er hat es aber nicht gewollt Er ist auch ferner von Käyser Caligula, seinem Vater zu Ehren Germanicus genennet worden, dieser Gebrauch aber ist nicht lange geblieben.

Carolus Magnus hat ihn den Wit-Monat genennet, jetzo aber heist er der Herbst-Monat, weil er der erste Monat des Herbst-Quartals ist.

Gemeiniglich ist dieser Monat im Anfang heiß, im Mittel aber läßt er nach, und ist am Ende kühl; denn er ist des Sommers Ende, und des Herbstes Anfang. So treiben auch die kühlen Winde, Lüffte, und frische Regen, das Gewürme mit Hauffen zurück ins Erdreich zu ihren Winter-Lager. Die tieffen Gründe und sumpfichte Wasser werffen böse Dämpfe über sich, von welchen die Lufft schädlich angesteckt wird.

X.

Der OCTOBER, oder Weinmonat
Hat XXXI. Tage.

NAch der Julianischen oder verbesserten Jahr-Rechnung ist er der Zehende, denen vier Jahrs-Zeiten aber nach, der andere Herbst-Monat.

Die Römer haben diesen Monat erstlich October genennt, als den Achten nach dem Martio, hernach Livium, weil Tiberius der Käyser, dem Geschlecht der Li-

Liviorum war einverleibet worden. Der Käyser Domitianus hat ihn auch nach seinen Namen genennet; nachdem er aber bald darauf ermordet worden, hat kein Käyser mehr einigen Monat nach seinen Namen nennen wollen, weil sie meynten, daß es ein böses Omen wäre.

Von Carolo Magno ist er der Winse-Monat genennet worden; Anietzo wird er der Wein-Monat vom Weinlesen, geheissen.

Das erste Viertel im Weinschein biß zum Vollmond ist die Zeit, darinn von dem auswendigen Anstossen der Winde und des Regens die Erde folgends geschlossen wird, und weicht alle Wärme hinein in das Erdreich gegen das innere Centrum; dergleichen auch in den Wassern biß auf ihre Gründe; daher von aussen herum alles wild und rauch zu erscheinen anfängt, darum auch ungesunde Zeiterfolgt. Es fallen auch andere Thau und Reiffe, die täglich das Laub von den Bäumen abfallend machen, ingleichen die Kräuter folgends ertödten, und das übrige Obst noch reiff machen.

XI.

Der NOVEMBER, oder Winter-Monat

Hat XXX. Tage.

DEr November oder Winter-Monat ist nach der Julianischen Jahr-Rechnung der Eilffte, denen vier Jahrs-Zeiten nach der dritte Herbst-Monat. Seine Nahme November, quasi nonus Imber, der neundte Monat von dem Martio angerechnet, hat seinen Nahmen von des Romuli Zeiten her.

Von Caroli Magni Zeiten her, heist er bey denen Deut-

Deutschen der Winter-Monat, (welcher denen Monaten und Winden, wie offt berührt, den Nahmen soll gegeben haben,) nicht, daß er zum Winter gehöre, sondern, daß sich an seinem Ende der Winter anfange, oder vielmehr, weil er Feld und Wald winterisch machet. Von etlichen wird er genennet der Wolffs-Monat. Nach Aventini Bericht Lib. IV. Annal. Bogor ist er von Käyser Carolo Magno vielmehr der Wind-Monat genennet worden, weil in diesem Monat gemeiniglich die Winde viel gemeiner als im Winter und Sommer seyn. Denn der Winter fänget sich erst im Decembri an.

XII.

Der DECEMBER, oder Christ-Monat.

Hat XXXI. Tage.

DEr December oder Christ-Monat ist nach Julianischer Ordnung und Jahrs-Rechnung der Zwölffte, nach denen vier Jahrs-Zeiten aber der erste Winter-Monat.

Nach der Römisch- oder Lateinischen Sprache heist er December, qvasii decimus Imper, der zehende Monat von dem Martio, welcher damahls der Erste war.

Carolus Magnus hat ihn zu teutsch den Heilig-Mond genennet, weil in der Kirchen von den heiligen Geheimnissen des HErrn Christi gehandelt wird. Insgemein wird er der Christ-Monat genennet, weil in selbigem nach des Abtes Dionysii parvi Meynung und Jahr-Rechnung, Christus der HErr im Jahr 3949. nach Erschaffung der Welt den 25. Decembris zur Welt gebohren ist, und darinn sein Geburts-Fest celebriret wird.

Nach-

Nachfolgende Neu-Jahrs- und Oster-Tabelle ꝛc. dienet sonderlich auch darzu, damit die Wochen-Tage, so neben der Figur, nemlich der Zeit mit der Sense und Stunde stehen, auf jedweden Monat also gestellet werden, damit man den Datum auf 12. Tage ordentlich haben kan.

Neu-Jahrs Tabelle.

Woraus zu ersehen, auf welchen Wochen-Tag das Neue Jahr in künfftigen Zeiten fället:

1737 Dienstags
1738 Mittwochs
1739 Donnerstags
1740 Freytags
ein Schalt-Jahr,
1741 Sonntags
1742 Montags
1743 Dienstags
1744 Mittwochs
ein Schalt-Jahr.
1745 Freytags
1746 Sonnabends
1747 Sonntags
1748 Montags
ein Schalt-Jahr,
1749 Mittwochs
1750 Donnerstags.
1751 Freytag.
1752 Sonnabend
ein Schalt-Jahr,
1753 Montag
1754 Dienstag ꝛc.

Oster-Tabelle.

Woraus zu ersehen auf welchen Tag, in denen folgenden Jahren, allemahl Ostern fällt.

1737 den 21. April
1738 den 6. April
1739 den 29. Mart.
1740 den 17. April
1741 den 2. April
1742 den 25. Mart.
1743 den 14. April
1744 den 29. Martii

1745 den 18. April
1746 den 10. April
1747 den 2. April
1748 den 14. April
1749 den 6. April
1750 den 29. Martii
1751 den 11. April
1752 den 2. April
1753 den 22. April
1754 den 14. April
1755 den 30. Martii
1756 den 18. April
1757 den 10. April
1758 den 26. Mart.
1759 den 15. April
1760 den 6. April
1761 den 22. Mart.
1762 den 11. April
1763 den 3. April
1764 den 22. April
1765 den 7. April
1766 den 30. Martii
1767 den 19. April
1768 den 3. April
1769 den 26. Martii
1770 den 15. April.
1771 den 31 Martii
1772 den 19. April
1773 den 11. April
1774 den 3. April
1775 den 16. April
1776 den 7. April
1777 den 30. Martii
1778 den 19. April
1779 den 4. April.
1780 den 26. Martii
1781 den 15. April
1782 den 31. Martii
1783 den 20. April
1784 den 1. April

Die Sonntage und Feste, sammt darzu gehörigen Evangelien, nach ihrer Ordnung durch das ganze Jahr, wie solche nach einander folgen.

Erstlich die Fest-Tage nach einander:

Neu Jahr, Christi Beschneidung Luc. 2.
Heil. 3. Könige, von Weisen, Matth. 2.
Mariä Reinigung, Simon im Tempel Luc. 2.
Mariä Verkündigung, Engels Gruß, Luc. 1.

Oster-

Oster-Tag von der Auferstehung Christi Marc. 16
Ostermontag Jünger nach Emahus, Luc. 24.
Oster-Dienstag, JEsus tritt mitten unter seine Jünger, Luc. 24.
Himmelfahrt Christi, da die Eilffe zu Tische sassen, Marc. 16.
Pfingsten, Heil. Geistes Sendung Joh. 14.
Pfingstmontag Nicodemus, Joh. 3.
Pfingstdienstag, gute Hirte, Joh. 10.
Mariä Heimsuchung, Luc. 1.
Michael der Ertz-Engel, Matth. 18.
Christi Geburt, Luc. 2.
2. Weynachtfeyertag, Matth. 23. Luc. 2.
Dritter Weyhnacht-Tag. Joh. 1. und 21.

Folgen die Sonn- und Fest-Tags-Evangelia.

1. Epiph. JEsus lehret im Tempel, Luc. 2.
2 Epiph. Hochzeit zu Cana, Joh. 2.
3 Epiph. Hauptmann zu Capern. Matth. 8.
4 Epiph. Schifflein Christi, Matth. 8.
5 Epiph. Vom Unkraut, Matth. 13.
6. Epiph. Christi Verklärung, Matth. 17.

Nota. Diese 6. Epiphania kommen nicht alle Jahr nach einander vor, sondern in manchen Jahre nur 3. bald 4 oder 5. nachdem die Jährlichen Verrückungen und Astronomischen Calender-Rechnungen solches erfordern.

Septuag. Vom Weinberg. Matth. 20
Sexages. Vielerley Acker, Luc. 8.
Esto mihi, Luc 18. * Fastn. † Aschermittwoch.
Invoc. J. versucht Matth. 4. † Quatemb.
Reminis. Cananäische Weib, Matth. 15.

Oculi, JEsus trieb einen Teuffel aus, Luc. 11.
Lätare, JEsus speiset 5000. Mann, Joh. 6.
Judica, JEsus ohne Sünde, Joh. 8.
Palm Christi Einzug, Matth. 21. Gründ. Charf.
Ostern, Auferstehung Christi, Marc. 16.
Quasim Verschloßne Thüren, Joh. 20.
Misericordias, Guter Hirte, Joh. 20.
Jubilate, Uber ein kleines, Joh. 16.
Cantate, Hingang Christi, Joh. 16.
Rogate, Joh 16. * Himmelfarth Christi.
Exaudi, Tröster Sendung, Joh. 15.
Pfingsten, Joh. 14. * Quatember.
Trinitatis, Nicodemus Joh. 3.
1. p. Trin. Vom reichen Mann, Luc. 16.
2. Trinitat. Groß Abendmahl, Luc. 14.
3. Trinitat. Verlohrne Schaaf, Luc. 15.
4. Trinitat. Seyd barmhertzig, Luc. 6.
5. Trinitat. Petri reicher Fischzug, Luc. 5.
6. Trinitat. Bessere Gerechtigkeit, Matth. 5.
7. Trinitat. 4000. Mann gespeist, Marci 8.
8. Trinitat falsche Propheten, Math 7.
9. Trinitat. Ungerechte Haushalter, Luc. 16.
10. Trinitat. Zerstörung Jerusalem, Luc. 19.
11. Trinitat. Bußfertiger Zöllner, Luc. 18.
12. Trinitat. Taube und Stumme, Marc. 7.
13. Trinitat. Barmhertziger Samariter Luc. 10.
14. Trinitat. von 10. Aussätzigen, Luc. 17.
15. Trinitat. Ungerechter Mammon, Matth. 6.
16. Trinitat. Jüngling zu Nain. Luc. 7.
17. Trinitat. Wassersüchtige, Luc. 14.
18. Trinitat. Fürnehmste Gebot, Matth. 22.
19. Trinitat. Gichtbrüchtige, Matth. 9.

20. Trinitat. Hochzeitl. Kleid, Matth. 22.
21. Trinitat. Königische Sohn, Joh. 4.
22. Trinitat. Schalcks-Knecht, Matth. 18.
23 Trinitat. Zinß-Groschen, Matth. 22.
24. Trinitat Jairi Töchterlein, Matth. 9.
25. Trinitat. Greul der Verwüstung, Matth. 24.
26. Trinitat. Jüngste Gericht. Matth. 25.
27. Trinitat. 10 kluge Jungfrauen, Matth. 25.

Nota. Es ist auch hier zu mercken, daß nicht alle 27. Trinitatis-Sonntage in einem jeden Jahre vorkommen können, sondern einige Jahre haben 23. 24. 25. Sonntage und so weiter.

1. Advent, Christi Einzug, Matth. 21.
2. Advent, Zeichen vorm jüngsten Tag, Luc. 21.
3. Advent, Johannis im Gefängniß, Joh. 1.
4. Advent. Zeugniß Johannis von Christo, Joh. 1.

Nota Bene.

Wie die hier folgende 12. Monate, mit ihren Namen auf jeden Monat des verbesserten als ein immerwährender Calender, können gebrauchet werden.

1. Ist aus der Neu-Jahrs Tabelle zu sehen, wann allemahl das neue Jahr angehet.

2. Das 1737te Jahr ist angegangen den Dienstag.

3. Nun rücket die darbey befindliche Zeit auf den Monat des Januarii, daß die Wochen-Tage, welche die mit der Hand zu halten scheinet, hart an denen Ziffern der Monats-Tage zu stehen kommen, und [Nota Bene] der Dienstag auf das Neu-Jahr, an

die Ziffer 1. gerücket werde, da wird man sehen, daß der 6te Monats-Tag Heil Drey Könige ist, und auf den Sonntag fällt, der 10. Jan. Paul Eins. aber den Donnerstag kommt, die andern Namens-Tage stehen schon darzwischen; Und also habe ich nicht allein den Datum auf 12. Tage gleich im Gesichte, sondern kan den gantzen Monat, mit allen seinen Tagen und Festen geschwinde übersehen. Ist der Januarius vorbey, so rücket die Zeit auf den Februarium, Martium und so fort, bis daß das Jahr durch ist, alsdenn fanget forne wieder an.

JANUA-

1. Januarius.	2. Februarius.	3. Martius.
1 * Neu Jahr	1 Brigitta	1 Albinus
2 Abel	2 * Lichtmeß	2 Simplicius
3 Enoch	3 Blasius	3 Kunigunda
4 Noth	4 Veronica	4 Adrianus
5 Simeon	5 Agatha	5 Fridericus
6 * H. 3 Könige	6 Dorothea	6 Fridelinus
7 Isidorus	7 Reichardus	7 Perpetua
8 Erhardus	8 Malachias	8 Manasses
9 Martialis	9 Apollonia	9 Prudentia
10 Paul Einf.	10 Scholastica	10 Michäas
11 Hyginius	11 Euphrosina	11 Rosina
12 Reinholdus	12 Eulalia	12 Gregorius
13 Hilarius	13 Florentin	13 Ernestus
14 Felix	14 * Valentin	14 Zacharias
15 Maurus	15 Faustinus	15 Christoph
16 Marcellus	16 Juliana	16 Cyriacus
17 Antonius	17 Constantia	17 Gertrud
18 Prisca	18 Concordia	18 Anshelm.
19 Marius ☉ in	19 Sabinus ☉	19 * Joseph ☉
20 Fab. Seb. ♒	20 Euchar. in ♓	20 Matro. in ♈
21 Agnes	21 Eleonora	21 Benedict.
22 Vincentius	22 * Pet. Stulf.	22 Raphael
23 Emerentia	23 Severus	23 Theodoricus
24 Timotheus	24 * Matthias	24 Gabriel
25 * Paul Bekehr.	25 Victor	25 M. Verk.
26 Policarpus	26 Jonas	26 Castulus
27 Chrysostom.	27 Nestorius	27 Hubertus
28 Carolus	28 Alexander	28 Gideon
29 Valerius	NB. Nur im	29 Eustachius
30 Adelgunda	Schalt-Jahr hat	30 Guido
31 Virgilius	dieser Mon. 29. T.	31 Amos

Januarius, ☉ Aufg. 7. U. Unterg. 4. U. Tagesl. 8. St. 59 Min. Nachtsl. 15. St. 1. Min. Februarius, ☉ Aufg. 6. U. Unterg. 5 U. Tagesl. 10. St. Nachtsl. 14. St. Martius, ☉ Aufg. 5. U. Unt. 6. U. Tagesl. 12. St. 20. M. Nachtsl. 11. St. 40. Min.

4. Aprilis.	5. Majus.	6. Junius.
1 Theodorus	1 *Phil. und Jac.	1 Nicodemus
2 Theodosia	2 Sigismund	2 Gottschalck
3 Darius	3 *† Erfind.	3 Erasmus
4 Ambrosius	4 Florian	4 Carnassus
5 Maximus	5 Gotthard	5 * Bonifacius
6 Cölestinus	6 Joh. v. d. Pf.	6 Benigna
7 Aaron	7 Gottfried	7 Amandus
8 Dionysius	8 Stanislaus	8 Medardus
9 Erdfried	9 Esaias	9 Primus
10 Ezechiel	10 Gordian	10 Flavius
11 Leo B.	11 Mammertus	11 Barnabas
12 Julius	12 Pancratius	12 Basilides
13 Euphemia	13 Servatius	13 Jeremias
14 Tiburtius	14 Hiob	14 Tobias
15 Olympia	15 Sophia	15 Vitus
16 Charisius	16 Susanna	16 Justina
17 Casimirus	17 Jodocus	17 Volckmar
18 Valerius	18 Ericus	18 Homerus
19 Hermog.	19 Pontius	19 Gervasius
20 Sulpit. ☉ in	20 Athanasius	20 Aemilia
21 Adolarius ♉	21 Prudens ☉ in	21 Albanus ☉
22 Sotherius	22 Helena ♊	22 Achat. in ♋
23 Georgius	23 Desiderius	23 Basilius
24 Albinus	24 Joel	24 * Joh. Täuf.
25 * Marc. Ev.	25 Urbanus	25 Elogius
26 Cletus	26 Eduardus	26 Maximil.
27 Athanasius	27 Ludolphus	27 7. Schläffer
28 Vitalis	28 Wilhelm	28 Leo B.
29 Sybilla	29 Mamilius	29 * Petri Pauli
30 Eutropius	30 Wigand	30 Paul Geb.
	31 Petronella	

Aprilis. ☉ Aufg. 5. U. Unterg. 6. U. Tagesl. 13. St. 45. Min. Nachtsl. 10. St. 15. M. Majus, ☉ Aufg. 4 U. Unterg. 7. U. Tagesl. 15. St. Nachtsl. 9. St. Junius, ☉ Aufg. 3 U. Unterg. 8. U. Tagesl. 16. St. Nachtsl. 8. St.

7. Julius.	8. Augustus.	9. September.
1 Theobaldus	1 Petr. Kettenf.	1 * Aegidius
2 * M. Heimf.	2 Guſtavus	2 Ephraim
3 Cornelius	3 Anauſius	3 Manſuetus
4 Ulricus	4 Tertullian.	4 Moſes
5 Demetrius	5 Oßwald	5 Nathan
6 Hector	6 Verkl. Chr.	6 Magnus
7 Wilibald	7 Donatus	7 Regina
8 Kilianus	8 Cyriacus	8 Mar. Geb.
9 Cyrillus	9 Romanus	9 Gorgonius
10 Joſias	10 Laurentius	10 Soſthenes
11 Pius	11 Hermann	11 Prothus
12 Heinrich	12 Clara	12 Syrius
13 Margaretha	13 Hippolitus	13 Amatus
14 Bonavent.	14 Euſebius	14 † Erhebung
15 Apoſt. Theil.	15 * M. Himmelf.	15 Nicodemus
16 Walther	16 Rochius	16 Euphemia
17 Alexander	17 Verena	17 Lampertus
18 Arnoldus	18 Agapetus	18 Reinhard
19 Ruffinus	19 Sebald	19 Wernerus
20 Elias	20 Bernhardus	20 Fauſtus
21 Praxedes	21 Rebecca	21 * Matth. ☉ in
22 * Mar. Mag. ☉	22 Sym.	22 Mauritius ♎
23 Apollin. in ♌	23 Zachäus ☉ in ♍	23 Tecla
24 Chriſtin.	24 * Barthol.	24 Rupertus
25 * Jacobus	25 Ludovicus	25 Cleophas
26 Anna	26 Samuel	26 Cyprianus
27 Martha	27 Auguſtinus	27 Cosmus
28 Pantaleon	28 Gebhard	28 Wenceslaus
29 Beatrix	29 Joh. Enth.	29 * Michael
30 Abdon	30 Benjamin	30 Hieronymus
31 Germanus	31 Paulinus	

Julius, ☉ Aufg. 4. U. Unterg. 7. U. Tagesl. 15. St. 8. Min. Nachtsl. 8. St. 52. Min. Auguſtus, ☉ Aufg 4. U. Unterg. 7. U. Tagesl. 13. St. 42. Min. Nachtsl. 10. St. 18. Min. September, ☉ Aufg 5 U. Unterg. 6 U. Tagesl. 12. St. 6. M. Nachtsl. 11. St. 54. Min.

10. Octobr.	11. Novemb.	12. Decemb.
1 Remigius	1 * Aller Heil	1 Longinus
2 Leodegarius	2 * Aller Seelen	2 Pelagius
3 Otto	3 Theophilus	3 Caßianus
4 * Franciscus	4 Modestinus	4 * Barbara
5 Placidus	5 Blandina	5 Abigail
6 Fides	6 Leonhard	6 * Nicolaus
7 Amalia	7 Erdmann	7 Agathon
8 Pelagia	8 Claudius	8 * Mar. Empf.
9 Dionysius	9 Theodoricus	9 Joachim
10 Gereon	10 Samson	10 Juditha
11 Burchardus	11 * Martin B.	11 Epimachus
12 Ehrenfried	12 Levinus	12 Damasus
13 Tilemann	13 Briccius	13 * Lucia
14 Calixtus	14 Friedrich	14 Nicasius
15 Hedwig	15 Leopoldus	15 Valerius
16 Gallus	16 Ottomann	16 Lazarus
17 Hennig	17 Berthold	17 Ignatius
18 * Luc. Evang.	18 Gelasius	18 Wunibald
19 Ferdinand	19 * Elisabeth	19 Nemesius
20 Wendelinus	20 Amos	20 Abraham
21 * Ursula	21 * M. Opf. ☉	21 * Thomas ☉
22 Cordula ☉ in	22 Cäcilia in ♐	22 Isaac in ♑
23 Severinus ♏	23 Clemens	23 Dagobert
24 Nathan	24 Chrysogon.	24 Adam, Eva
25 Crispinus	25 * Catharina	25 * Chr. Geburt
26 Amandus	26 Conrad	26 * Stephan
27 Sabina	27 Busso	27 † Joh. Ev.
28 * Sim. Judä	28 Günther	28 * Unsch. Kindl.
29 Narcissus	29 Saturnus	29 Jonathan
30 Theonestus	30 * Andreas	30 David
31 Wolffgang		31 Sylvester

October, ☉ Aufg. 6. U. Unterg. 5 U. Tagesl. 10. St. Nachtsl. 14. St. November, ☉ Aufg. 7. U. Unterg. 4 U. Tagesl. 8 St. 54. Min. Nachtsl. 15. St. 6. Min. December, ☉ Aufg. 8 Uhr, Unterg. 3. U. Tagesl. 7. St. 30 Min. Nachtsl. 16. St. 30 Min.

II.

Reime und Regeln derer Alten über die zwölff Monate und einige Tage darinnen.

Vom Jahr überhaupt.

I.

Der Januarius.

Ich dörr mein Fleisch in Jenners-Zeit,
Und iß und trinck frölich ohne Neid
Kein Blut will ich itzt von mir lohn,
Denn es nicht gut in diesen Mon.

* * *

Wenn der Tag beginnt zu langen,
So kömmt die Kälte gegangen.

Vom Neuen-Jahrs-Tage.

Wann sich am Neuen-Jahr ein Morgenröth vorzeiget,
Zu Ungewitter, Krieg, ist solches Jahr geneiget;
Wann dann die liebe Sonn des Tages scheinet klar
So giebts viel gute Fisch, des lacht der Fischer-Schaar;
Da aber in der Nacht den Wind man höret brausen
So will als denn die Pest der Orten nicht wohl hausen.

Sanct Vincentz-Tag.

Wann Agnes und Vincentius kommen,
Wird neuer Safft in Baum vernommen.
Vincentz-Schein, bringet viel Wein.

Hiervon sind folgende alte Knittel-Verse:

An St. Vincentzen-Tag, wann ist klar Sonnenschein,
Rüstet viel Fässer zu, dann es wird auch viel Wein.

Sanct Pauli Bekehrungs-Tag.

Auf diesen Tag haben die Alten besonders Achtung gegeben, welches aus nachfolgenden Reimen zu sehen;

Ein heller Paulus-Tag anzeiget ein gutes Jahr,
Bekommt er aber Wind, so folget Kriegs-Gefahr.
Die dicke Nebel dann dem Vieh Sterben bedeuten.
Schnee oder Regen kalt, vorsagen theure Zeiten.

Georg Gräfinger, hat hiervon folgende Verse:

Wann Paulus sich bekehrt mit einen Sonnenschein
So hoffet man ein Jahr sehr reich von Korn und Wein.
So aber Nebel ist, so sorgt man sehr vor Sterben.
Wann Regen fält, ist Furcht, daß Korn und Kraut verderben.
Ist Sturm, so sorget man vor Krieg in solchem Jahr,
Hilff GOtt! so sind wir frey vor allerley Gefahr.

Fernere Regeln der Alten.

Im Jenner viel Regen ohne Schnee,
Thut Bäum, Bergen und Thälern weh.

Dieses ist wohl gewiß, daß viele Regen im Jenner schädlich sind: Weil durch solches Regen-Wetter der Erdboden an seiner natürlichen Wärme sehr geschwächet wird, daß er im Frühling seine Würckung desto weniger erzeigen mag, davon alle Gewächs nicht geringen Schaden und Nachtheil finden; und hat solches seine natürliche Ursachen, welches auch viel alte Leute Wintzer- und Wein-Hacker observiret, daß wann im Jenner die Wasser klein geworden, (nach dem alten Sprichwort: Wenig Wasser, viel Wein;) ein gutes Jahr, absonderlich am Wein, darauf erfolget ist, im Gegentheil aber viele Wasser, wenig Wein dasselbige Jahr gebracht. Doch in allen solchen Fällen kan die Güte GOttes überschwenglich thun; und

muß

muß man sich an alle dergleichen Regeln und Sprichwörter nicht so sehr binden.

2.

Regeln der Alten über den Februar oder Hornung.

Mariä Lichtmeß, oder das Fest der Reinigung Mariä.

Es haben die lieben Alten die Witterung an diesem Tage gar fleißig wahrgenommen, und daraus geurtheilet, ob sich die Winter-Zeit noch lange oder kurtz hinaus erstrecken werde, welche ihre Vorbedeutung sie durch ein Gleichniß von den Bären, der sich den Winter über in seiner Höle aufgehalten, hergenommen, massen dessen Erläuterung aus folgenden Versen zu ersehn:

Wann auf den Lichtmeß-Tag, die Sonne lieblich blicket,
Der ingelegne Bär zum Loch herfür sich schicket;
Ist es nun hell und klar, daß er die Berge schaut,
Er ferner nicht verharrt, weil vor dem Frost ihm graut:
Dann noch sechs Wochen fast die Kält sich wird erstrecken:
Wanns aber dunckel ist, läßt er sich nicht abschröcken,
Streicht muthig hin und her, weil ihn der Winter hart
Kaum mehr verhindern wird an dieser seiner Fahrt.

* * *

Wann an dem Lichtmeß-Tag die Sonn sich thut einfinden,

So ist noch grösser Schnee, als vormahls fiel, darbinden.

St. Peter Stuhl-Feyer.

Bey dem gemeinen Mann wird dafür gehalten, daß auf diesen Tag die Störche wieder zu uns kommen, welches aber nicht eben so eigentlich auf diesen Tag geschicht, sondern gemeiniglich etwas später, nach dem der Jahr-Gang beschaffen, und sie bey ihrem Zuflug über das Meer, das Wetter bekommen. Die lieben Alten haben auch eines Sprüchwörtleins sich bedienet, um dadurch auf die nunmehr angehende Feld-Arbeit zu sehen, wann sie gesagt: Sanct Peter den Brand in die Erde stoß; von beyden sind folgende Verse:

Peters Stuhl-Feyer zeigt der Störche Ankunfft an,
Denn stösset in die Erd den Brand der Bauers-Mann.

Obwohl etliche vermeynen, wann es an diesem Tage gefrieret, so gefriere es noch 40. Tage hernach, so ist doch davon nichts zu halten, weil neben dem Mangel natürlicher Ursachen die Erfahrenheit das Widerspiel bezeuget, massen auch dieses einem jeden, der solches wahr genommen, bekant seyn wird.

Sanct Matthias-Tag.

Sanct Matthias bricht das Eiß, doch da er findet keins,
Kömmt öffters es darzu, daß er bald machet eins.

Es sind nicht wenige, die solches glauben, darum setzen einige fleißige Hauß-Wirthe über Nacht ein Scherblein mit Wasser hin, und sehen, wie sehr es gefrieret, dann eben so sehr soll es hernach 40. Tage und Nächte frieren. Andere aber sagen solches von Peter-Stuhl-Feyer, setzen aber darneben, wo es an St. Matthias

thias Abend nicht gefrieret, so sollen an solchen 40. Nächten der halbe Theil wiederum abgehen.

Von diesem Hornungs-Monath haben die Alten diese Regel:

Wann kalter Winter nicht im Hornung sich stellt ein,
So pflegts um Ostern noch sehr schaurichr zu seyn.

3.

Regeln der Alten über den Mertz.

Ascher-Mittwoch.

Es haben die Alten 4 Tage gezählet, darnach sie das folgende Jahr geurtheilet; Als erstlich, den Ascher-Mittwoch, der bedeutete den Frühling; der darauf folgende Donnerstag, bedeutete den Sommer; der Freytag, den Herbst; der Sonnabend, den Winter; Wie es nun diese vier Tage witterte, waren sie der Meynung, solten sich auch die vier Jahrs-Zeiten anlassen. Es stehet jedermann frey, von solcher Regul zu halten, was er will.

Von der Witterung des Mertzens haben nicht nur die Teutschen, sondern auch andere Nationes unterschiedliche Sprüchwörter. Die Frantzosen führen dieses Sprüchwort:

Mars venteux, Arril pluvieux,
Fent le May gay & gravieux.

Das ist:

Wann der Mertz Winde bringt, der Aprill Regen streuet,

Folgt

Folgt drauf ein schöner May, der uns das Hertz erfreuet.

Die Spanier haben in ihrer Sprache auch viel, darunter einige sehr eintreffend und denckwürdig sind, deren nur ein paar hier anzuführen, so in die teutsche Sprache, um den geliebten Leser damit zu ergötzen, übersetzet seynd:

Es ist ein nasser Mertz noch ärger mannigfalt,
Als an dem schönen Tuch die Flecken ungestalt.

Ingleichen haben die Teutschen schöne alte Sprüchwörter, so sie aus langer Observation hergenommen, da von dem Mertzen unter andern dieses:

Mertzen-Staub ist Goldes werth.

Ferner:

Trockner Mertz, nasser April, kühler May,
Füllet Keller, Böden und macht viel Heu.

Wann ein Schnee im Mertzen fället, ist er der Saat schädlich.

Prognosticon vom Nebel.

So viel Nebel seyn im Mertz,
So viel Güsse (Regen) seyn im Jahr ohn allen Scherz.
Wie viel Thau (verstehe, bis auf den vollen Monden) im (*) Mertzen vom Himmel steigen
So viel sich Reiffen nach Ostern zeigen,
Und so viel Nebel im Augusten kommen,
Das merck zu deinem grossen Frommen.

(*) Dadurch verstehe: So viel Thau im Mertzen kommen, so viel böse Nebel kommen auch im Augusto. Ingleichen halten viele davor, so viel neblichte Täge im Mertzen sich ereignen, so viel Gewitter und Regen

gen sollen sich auch alsdann im Sommer einfinden, darauf ein Ackermann soll gute Acht haben.

4.

Reime und Regeln der Alten über den April.

Pflüge, säe, pflantze in dem April,
Purgier und lasse, wer gesund seyn will.
In Tranck und Speiß, halt Maß und Stund,
Trinck von Bethonien, das ist gesund.

Palm Tag.

Ist der Palm-Tag schön hell und klar,
So folgt darauf ein fruchtbar Jahr.

Oster-Tag.

Zeigt sich der Oster-Tag mit einem starcken Regen,
Die Matten uns alsdann viel dürres Futter geben,
Gibt dann mit Sonnenschein es einen schönen Tag,
So kommt im ringen Preiß viel Schmaltz an bey der Waag.

Es ist fast kein Monat im gantzen Jahr, mit dem es wegen der Witterung so veränderlich beschaffen sey, als mit dem April, wovon die Alten uns folgendes Verßlein hinterlassen:

Herren-Gunst, Aprillen-Wetter,
Frauen-Lieb und Rosen-Blätter,
Würffel, und auch Karten-Spiel,
Bekehren sich offt wers glauben will.

Jedoch ist es besser, wann die Witterung mehr feucht als trocken ist; dann wann die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, giebt sie den Laub und Graß ein fruchtbares Zunehmen, daß alles herfür kommt,

komt, nach dem alten Sprichwörtlein: Der April soll dem May halb Laub und Graß geben. Ist aber die Erde trocken, so wird das Wachsthum verhindert.

Dahero folgendes Sprichwort:

Der dürre trocken April,
Ist nicht der Bauern-Will;
Sondern des Prillen Regen,
Ist ihnen gar gelegen.

Wann die Graßmücke singet, ehe noch der Wein herfür sprosset, so folgt gemeiniglich ein gut Jahr, und ist reicher Weinwachs zu hoffen.

Und wann der Maulbeer-Baum zu grünen pfleget, so hat man sich keiner hefftigen und schädlichen Kälte mehr zu befürchten, so der Saat und Bäumen Schaden thut.

5.

Regeln der Alten über den May.

Philippi Jacobi, oder Walpurgis-Tag.

DEn Abend vor Walpurgi, oder Philippi Jacobi-Tag, haben die Zauberer, Unholden und Hexen-Geschmeiß, viel Teuffeleyen vor, damit sie die Leute vielfältig zu beleidigen gedencken. Darwider aber pflegen erfahrne Hauß-Mütter, (nechst fleißigen Gebet) wilden Knoblauch, Tille, Mehl und Honig zu gebrauchen. Die genannten Stücke machen sie klein, und thun das Honig darzu, und lassen es das Vieh fressen; und ist im Werck befunden, daß es offt grossen Nutzen geschaffet.

Servatii-Tag.

Vor Servatii-Tag, sagen die Alten, soll man sich keines gewissen Sommers versehen. Nach Servatii

befahret man sich keines Frosts mehr, der dem Wein schaden möchte.

Auf die Fröste im Mayen geben die Wein-Händler gar fleißig Achtung, damit wann der Wein durch Frost Noth leidet, sie den Preiß erhöhen können. Es pflegen auch wohl Gewinnsüchtige (Gewissenhafften nicht zu nahe geredet) den Mangel durch Wasser zu ersetzen, um den Wein damit fein mürbe und gelind zu machen; oder es muß der Wein die alten Reime lernen:

Hör Land-Wein kanst du schweigen!
Ins Rhein-Faß sollst du steigen.
Wilt du mich nur nicht melden,
Acht Groschen solt du gelten.

Pancratii Tag, wann er schön, bedeutet ein gut Wein-Zeichen.

Sanct Urbani-Tag.

Man findet fast im gantzen Jahr keinen Tag, auf den die Alten, des Weins halben, so gesehen, als eben diesen, dann sie ihn für den rechten Wein-Heiligen gehalten, deswegen auch sein Bildniß an gewissen Orten herum getragen wird; wann dann das Wetter sich schön und lustig erzeigt, sind sie damit, mit grossen Frolocken, ins Wirths-Hauß gezogen, und haben sich allda mit dem Trunck sehr erfreuet, weil sie es für ein gutes Wahr-Zeichen gehalten, daß es ein reiches Wein-Jahr geben werde. Ist aber Regen-Wetter eingefallen, so haben sie ihren Wein-Heiligen in Brunnen geworffen, zum Zeichen, daß der Wein werde mißrathen, und man dafür Wasser trincken müssen.

Die

Die Regel derer Alten hiervon heist also:
Scheint die Sonne klar an St. Urbani-Tag;
So wächst gut Wein nach alter Sag,
Ist aber Regen dann so bringts den Reben Schaden,
Daher Urbani bald muß in dem Wasser baden.

Von dem Pfingst-Tage.

Pfingst-Regen die thun selten gut,
Die Lehre faß in deinen Muth.
Am Ende des Mayen blühen die Eichen,
Geräth die Blüht wohl, so merck die Zeichen:
Dann uns darnach ein gut Schmaltz-Jahr kömmt
Solches hat sich mancher alter Mann berühmt.

6.

Regeln der Alten über den Junium oder Brachmonat.

Medardi-Tag.

Die Wein-Hackers und Bauers-Leute geben sonderlich auf den Tag Medardi Achtung, und einige abergläubische Leute halten ihn vor einen Patron des Weins. Wann es an diesem Tag regnet, soll es noch dreyßig Tage lang regnen. Welche Meynung des gemeinen Mannes daher mag gekommen seyn, dieweil man von dem Bischoff Medardo vorgegeben, an dem Tage, da er gestorben, habe es warm Wasser geregnet.

Die Reime von Medardi-Tag sind diese:
Wies wittert am Medardi Tag,
So bleibts ein Monat lang hernach.

Wann es am Tage Viti regnet, soll die Gerste ge-

gemeiniglich einen Abfall bekommen. Doch einige Bauern verstehen dieses von derjenigen, so zu späte gesäet worden.

St. Johanni-Tag.

Wann es am Tage Johannis regnet, sollen die Hasel- und andere Nüsse übel gerathen, daher die alten Reime:

Je mehr es regnen wird, das sag ich dir,
Auf St. Johannis-Tag, glaube mir,
Je weniger die Hasel-Nüsse gerathen,
Drum magst du dir wohl Zwiebeln braten,
Oder magst Rüben dafür essen,
Und der Hasel-Nüsse vergessen.

Welcher Aberglaube seinen Ursprung daher mag haben, dieweil um diese Zeit dieselben noch zart seyn, und die äusserliche Feuchtigkeit nicht wohl leiden können.

Sanct Petri und Pauli Tag.

Auf Petri und Pauli bricht dem Korn die Wurtzel, und reiffet hernach Tag und Nacht. Wie der Herr Colerus meldet.

7.

Regeln der Alten über den Julium oder Heumonat.

Margarethen-Tag.

Wann es an diesem Tage regnet, (so sagen die alten erfahrnen Hauß-Wirthe) sollen die Welsche Nüsse abfallen, und die Hasel-Nüsse madig oder wurmig werden.

Mariä Heimsuchung.

Regnets am Tag unser lieben Frauen,
Da sie das Gebürge thät beschauen:
So wird sich das Regen-Wetter mehren,
Und viertzig Tage nacheinander währen.

Von Jacobus-Tag sind folgende Reime.

Ist drey Sonntag vor St. Jacobs-Tag schön,
Es wird gut Korn getragen auf die Böhn,
So es aber diesen Tag regnen wird,
Zeigts, daß das Erdreich mäßig Korn gebiert.
Sanct Jacobs-Tag Vormittag deuten thut,
Die Zeit vor Weyhnachten das halt in Hut:
Und Nachmittag, die Zeit nach Weyhnachten,
Also solt du nach dem Wetter trachten,
Scheint die Sonn am Sanct-Jacobs-Tag,
So thut man Kält haben grosse Klag.
Regnet es, so zeigts warme und feuchte Zeit,
Scheint die Sonn und regnets, so hab kein Leid.
Dann solches bedeut ein mäßig Wetter,
Wie uns gesagt haben die weisen Väter.

8.

Regeln der Alten über den August-Monat.

Wer im Heu nicht gabelt,
Im Schnitt nicht zappelt,
Im Lesen nicht früh aufsteht,
Der siehe zu wie es im Winter geht.

Sanct Laurentii Tag.

Wie es an dem Tage wittert, so urtheilen einige auch, werde der Wein gerathen viel oder wenig, süß oder sauer ꝛc.

Maria Himmelfahrt.

Davon ist eine alte Bauren Regel.

Maria Himmelfahrt klar Sonnenschein,
Bringt gemeiniglich gern guten Wein.

Item:

Scheint die Sonn fein klar, nach ihrer Art,
An unser lieben Frauen Himmelfahrt,
So ists ein gut Zeichen bey den Leuten,
Daß es wird viel gutes Weines bedeuten.

Sanct Bartholomäi-Tag.

Ist dieser Tag schön, so soll ein schöner Herbst und ein gut Wein-Jahr zu hoffen seyn. Ja wie es an diesem Tage wittert, so soll es den gantzen Herbst durch wittern.

9.

Regeln der Alten über den September oder Herbst-Monat.

Sanct Aegidii-Tag.

Es tritt der Hirsch an diesem Tag in die Brunst, und wann er an einem schönen Tag eintritt, so tritt er auch an einem schönen Tag wieder heraus, und soll vier Wochen schön Wetter seyn. Tritt er aber mit Regenwetter auf, so tritt er auch mit Regenwetter herab. Wann am Aegidii gut Wetter ist, so hoffet man auf einen guten Herbst, und auf guten Wein. Der Hirsch tritt bisweilen etwas langsamer, als am Tage Aegidii in die Brunst, solches ist ein Zeichen, daß es langsamer Winter werden will.

Sanct Matthäi-Tag.

Wann am Tage Matthäi gut Wetter ist, so hof-

sen die Wein-Meister aufs folgende Jahr auf viel guten Wein.

St. Michaelis-Tag.

Die Wein-Herren geben gute Achtung auf die Fröste und Reiffen, so vor Michaelis kommen, dann daran erfahren sie, wie die Meyen-Fröste gerathen wollen. Wie viel Fröste vor Michaelis (etwan 3. oder 4. Wochen zuvor) gefallen, so viel fallen ihr auch, drey oder vier Tage vor- oder nach Walpurgis, oder Philippi Jacobi. Wann es reiffet drey oder 4. Wochen vor Michaelis, so schaden gemeiniglich die Mayen-Fröste den Weinbergen, sonderlich wann es um Philippi Jacobi still ist, und kein Lüfftlein wehet: Dann der Wind wehet die Fröste weg, daß sie also nicht verharren, niederfallen, und Schaden thun können.

Es haben die Alten um St. Michaelis, kurtz zuvor, oder kurtz hernach, ihre sonderliche Observation an den Eich-Aepffeln gehabt, daraus des künfftigen Jahrs allemeine Eigenschafft sich zu erkundigen. Davon haben sie folgende Reime hinterlassen:

Wilt du sehen, wie das Jahr gerathen soll,
So merck diese folgende Lehr gar wohl:
Nimm wahr der Eich-Aepffel um Michaelis-Tag,
An welchem man das Jahr erkennen mag;
1. Haben sie Spinnen, so kommt kein gut Jahr;
2. Haben sie Fliegen, zeigt ein Mittel-Jahr vorwahr;
3. Haben sie Maden, so wird das Jahr gut;
4. Ist nichts darinn, so hält der Tod die Hut;
5. Sind die Eich-Aepffel früh und sehr viel,
So schau was der Winter anrichten will,
Und mit vielem Schnee kommt er vor Weyhnachten.

Dar-

Darnach magst du groß Kält betrachten.
6. Seynd die Eich-Aepffel gantz schön innerlich,
So folgt ein schöner Sommer, glaub sicherlich;
Auch wird dieselb Zeit wachsen schön Korn;
Also ist Müh und Arbeit nicht verlohrn;
7. Werden sie innerlich naß erfunden,
Thut einen nassen Sommer verkunden:
8. Sind sie mager, so wird der Sommer heiß,
Das sey dir gesagt mit allem Fleiß.

Hierüber urtheilen einige gewisse Natur-Verständige also:

Dieses alles hat seine gewisse Ursachen in der Natur. Dann die Spinnen kommen in den Eich- oder Gall-Aepffeln 1) von einer gifftigen anfälligen und unreinen Fäule her, welche darnach der Menschen Leber anfället und anzündet, daß sie hitzige pestilentzische Fieber bekommen, und wann sich die böse Feuchtigkeiten in ihnen vermehren, so brechen endlich allerley böse, hitzige, rothe, pestilentzische Geschwär, als Blut-Schwären und dergleichen schädliche Dinge heraus. 2) Die Fliegen, zeigen eine trockene brennende Lufft an, durch welche die Leber entzündet, und mit hitzigen scharffen Feuchtigkeiten erfüllet und entbrennet wird. 3. Maden, die von einer Fäule kommen, zeigen eine warme feuchte Lufft an, welche die Erde fruchtbar machet, und allen wachsenden Dingen eine sonderliche Krafft und Stärcke giebt.

Wiewohl die lieben Alten die Ursachen solcher Dinge nicht gesehen noch gewust, haben sie doch aus fleißiger Anmerckung und langer Erfahrung viele Jahre nach einander solche Eventus wahrgenommen, und sich nach selbigen gerichtet.

Weiter haben sie auch gute Achtung darauf gehabt, ob die Eich-Aepffel in früher Zeit um Michaelis zu rechnen, und auch in grosser Menge gewachsen sind. Daraus haben sie einen frühen und zeitlichen Winter vor Weyhnachten mit vielem Schnee zukünfftig angezeiget. Item, sie haben auch ihre Proportion und innerliche Gestalt angesehen. Sind sie inwendig schön und frisch gewesen, so haben sie im künfftigen Jahr einen schönen gewächsigen Sommer von allerley nützlichen Früchten propheceyet. Wenn sie innerlich naß und faulentzend gewesen, haben sie von einem nassen unlustigen Sommer gesagt. Wenn sie aber inwendig mager oder dürr gewesen sind, so haben sie gesagt, es werde im künfftigen Jahr ein sehr heisser und böser Sommer werden.

10.

Regeln der Alten über den October oder Wein-Monat.

Galli-Tag.

Auf Galli sind die Eicheln und Buch-Kern zeitig und reiff zu Saamen zu sammlen. Und da gehet die Schwein-Hetze an.

Simonis und Judä

Zu dieser Zeit pflegt man die Wein-Pfähle auszuziehen, man dünget auch die Stöcke in den Gruben, und senckt wieder, wenn das Holtz reiff ist.

Was die lieben Alten von der Wein-Lese absonderlich in diesem Monat mögen gewünschet haben, ist aus folgenden Reimen zu sehen:

Ach!

Ach! wann der Wein alle Jahr gerieth,
Was edlers wär auf Erden nicht.
Wer den stets kan im Keller haben,
Der dancke GOtt für seine Gaben;
Wein thut das sein, und schadt dir nicht,
Er hilfft aus Noth, wenn Geld gebricht;
Des Alters beste Artzeney,
Giebt Stärck und Krafft, erquickt darbey,
Macht frölich und behertzt darzu,
Verschafft dem Menschen gute Ruh.

Wetter-Regel.

Wenn man von dem Tag an, da der erste Schnee fällt, bis nechst künfftigen Neumond, zehlet, so viel derselben Tage sind, so offt wird in folgenden Winter das Wetter aufgehen, oder aufthauen.

II.

Regeln der Alten über den November oder Winter-Monat.

Allerheiligen-Tag.

Aller Heiligen sagen die Alten bringt noch einen gewissen Sommer; Weil sich gemeiniglich um diese Zeit noch ein kleiner Sommer findet, ob er gleich wenig Tage währet.

Am Allerheiligen Abend steckt Bircken, oder weidene Knittel, so viel ihr wolt, Ellen tieff gedrenge in die Erde, den folgenden Christ-Abend ziehet sie wieder heraus, und steckt an selbige Städte Aeste von fruchtbaren Bäumen gleicher Dicke, die bekleiben desselben Jahrs und werden fruchtbar. Man mag auch um diese Zeit allerley Bäume versetzen.

Um Allerheiligen Abend pflegen die Bauren an vielen Orten in dem Wald einen Spahn von einer Bircken zu hauen, und darnach das Wetter zu urtheilen: Ist derselbe Spahn trocken, so ist es eine Anzeigung, daß der Safft schon in das Erdreich zu seiner Wurtzel gewichen, und sich für dem künfftigen sehr kalten Winter verwahren wolle. Ist er aber feuchte, so hat man sich keiner grossen Kälte zu befahren.

Ferner, wie der Wolffs-Monat (der nach der gemeinen Bemerckung drey Tage vor Martini angehet) wittert, also wird auch der künfftige Mertzen wittern. Wenn das Laub auch bald von den Bäumen fällt so währet auch die Winter-Kälte nicht lange, fällt es aber langsam ab, so folgt auch ein langer Winter. Fällt der erste Schnee in den Wolffs-Monat auf ein nasses beregnetes Erdreich, so folgt eine geringe Geträyd-Erndte: Fällt er aber auf ein hartes gefrornes Erdreich, so ist reiche Geträyd-Erndte zu hoffen.

Die Bauren-Reime über den Wein-Monat lauten also:

Will das Laub nicht gern von den Bäumen fallen,
So wird ein kalter Winter erschallen,
Viel Raupen kommen zu der Sommer-Zeit,
Weiche den Früchten der Bäume thun leyd,
Dann sie die Blüthe der Bäume verzehren,
Also daß man ihnen kaum kan erwehren:
Jedoch magst du sie im Wein-Monat verbrennen,
In Hart-Monat, Hornung, ihr Nest zertrennen,
Das thue eh sie den Sommer erreichen,
Sonst magst du sie gar schwer erschleichen,
Dann so balden die Sonne heiß thut scheinen,

So

So balden sind sie wieder auf den Beinen,
Und lauffen also hin und her,
Und machen die Bäume von Früchten leer,
Darum magst du sie, wie gemeldt, betöbern,
So kanst noch wohl viel Frücht eröbern.

Sanct Martini-Tag.

Am Sanct Martini-Tag gehen die Hyades, das Regen-Gestirne in des Stiers-Auge, frühe unter, da haben die Alten Achtung drauf gegeben und gesagt: Wenn es auf Martini naß oder gewölckicht, folget ein unbeständiger Winter; Ists aber hell und klar, und scheint die Sonne an selben Tag, so kommt ein harter Winter.

Auf Martini schlacht man fette Schwein
Und wird alsdenn der Most zu Wein,
Der Wein-Monat ist von Wildpret reich,
Von Gänsen, Vögeln und desgleich,
Das dient dem Aderlassen wohl,
Dem Krancken auch nicht schaden soll.

Sanct Andreä-Tag.

Daran haben die Alten sehen wollen, ob ein naß oder dürr Jahr kommen werde, drum reimten sie:

Ein feucht oder dürr Jahr wird so erkannt,
Mit einem Glaß voll Wassers, ohn allen Tand,
An Sanct Andreas Abend dasselbig mach,
Lauffts über, so kömmt ein gut Jahr hernach;
Soll aber folgen ein dürres Jahr,
So schwimmets gantz und gar oben empor.

Das ist, nehmt ein Glaß an Sanct Andreas Abend, gießt es voll Wassers, setzt es auf den Tisch, da niemand zukommen kan, laufft es von sich selbst über, bedeutets ein feucht Jahr.

12.

Regeln der Alten über den December.

Lucia-Tag.

Lutzen, sagen die Bauren, mach den Tag stutzen, denn da hebt er wieder anzu langen, und kömmt die Kälte hergegangen.

Sanct Veit hat den längsten Tag,
Lucia die längste Nacht vermag.
Sanct Gregor, und daß Creutze macht
Den Tag so lang, gleich als die Nacht.

Heiligen Christ-Tag.

Die Alten halten diß Geschicht in grosser Acht,
So denn in mittler Zeit der Christ-Nacht,
Zwischen der Lufft wehen die Winde,
Davon sagen sie dann ihrem Gesinde,
Daß solches anzeigt ein fruchtbar Jahr,
Und haltens auch dafür, glaub mir fürwahr,
Ist es windig an den Weynacht-Feyer-Tagen,
So sollen die Bäume viel Obst tragen,
Hat die Sonn des Morgens ihren Schein,
So wird man dasselbig Jahr haben viel Wein.
Am obersten Tag wirst du unstett Wetter han,
Die Monden sollen alsdenn durch einander gahn,
Hat aber derselb Tag etwa schönen Schein,
So wird glückliche Zeit bedeutet seyn.

Die alten Hauß-Väter sagen: 1. Wenn es um Weynachten gelinde ist, so währet die Kälte lange hinaus. Wenn es nicht vor Weynachten wintert, so wintert es nach. 3tens Grüne Weynachten bedeuten weisse Ostern. 4. Näsſe vor Weynachten schaden

den der Saat nicht; aber Näſſe nach Weynachten ſchadet der Winter-Saat.

St. Stephans-Tag,

Iſt es am Sanct Stephan-Tag windig, ſo verſitzt der Wein gern, oder mißräth der Weinwachs.

Sylveſter-Tag.

Wann in Sylveſters-Nacht ſich die Winde regen, und am Morgen die Sonne ſcheint, ſo iſt ſchlechte Hoffnung, daß Korn und Wein wohl gerathen.

III.

Geſundheits-Regeln derer zwölff Monathe.

I.

Uber den Jenner.

WEil in dieſem Monat nicht allein die Kälte pfleget groß zu ſeyn, ſondern auch ungeſtümme Winde, ſchneidende Lufft, Schnee, Regen und unbeſtändig Wetter ſich erzeigen, ſo in dem menſchlichen Cörper allerhand böſe Feuchtigkeiten verurſachen, ſo wird gerathen: Man ſoll zu der Zeit nur ſolche Artzeneyen und Gewürtz brauchen, welche die Natur ſtärcken, als Jngwer, Nägelein, Pfeffer, Salbey, Aniß, Fenchel, ꝛc. Vor anderer Artzeney aber hüten, auch nicht leichtlich, ohne dringende Noth, zur Ader laſſen, ſelten oder gar nicht baden, ſaur Getränckе meiden, mittelmäßiger Speiſe ſich bedienen, ſo weder zu warm noch zu kalt iſt; Jngwer, Poley,

Fen-

Fenchel mit Wein temperiret, soll man öffters genies-
sen, solches reiniget die Brust, und wiederstehet den bö-
sen Feuchtigkeiten. Oder: Nehmet Nägelein, Zitt-
wer, Galgant, Zimmt und Ingwer, machets zu ei-
nem Pulver, ist gut und gesund, es mag mit oder ohne
Wein genossen werden.

Allgemeine Gesundheits-Regel.

Im Jenner scheut die Medicin,
Und last kein Blut, das ist mein Sinn;
Halt euch fein warm, gebraucht euch frey,
Erwärmend Kraut und Specerey;
Weil sie des Schleimes Zehrung seyn.
Trinck nun auch bitter Bier und Wein,
Von Calmus, Alant, Wermuth-Safft,
Von Lorbeern es ist Magen-Krafft,
Beweget auch hierbey den Leib,
Ein Arbeit sey der Zeit-Vertreib.
Ein solches thut dem Leibe gut,
Macht grad Gelenck und frisches Blut.

Roßmarin.

Das Jungfer Kräntzgen macht die Braut von Roß-
marin
Damit es ihr zum Putz, dem Haupt zur Stärckung
dien,
Die Mutter stärcket sie, vertreibet auch die Flüß
Ist in der Gelbsucht gut, dem Hertzen gar gewiß,
Dem weisen Weiber-Fluß, dem Schwindel und der
Gicht
Wird durch die Roßmarin die Cur bald zugericht.
Verstopffte Leber, Miltz, faul'n Athem in den Mund
Vertreibet Roßmarin und ist dem Haupt gesund:

Schlaf-

Schlafſucht, die Schwere Noth, was ſchwächet das Geſicht
Erſetzet Roßmarin und ſchadt den Nerven nicht.

2.

Geſundheits-Regeln über den Februar. oder Hornung.

DJeſen Monat halten die Medici für ungeſund, weil die Erde bey herannahendem Frühling aufthauet, und viel böſe Dünſte, die durch Froſt verſchloſſen geweſen, heraus kommen, woraus Huſten, Heiſerkeit, Halß-Wehe u.d.g. Kranckheiten entſtehen, deßwegen man ſich durch mäßiges Leben dafür præſerviren ſoll. Darum man auch in dieſem Monat ſich ſonderlich ſoll warm halten, weil die Kälte dieſes Monats eine Urſache vieler Kranckheiten iſt, ſo bey dem Menſchen entſtehen. Darbey auch vor überflüßigen Eſſen und Trincken, ſonderlich vor Milch-Speiſen hüten Weil auch zu dieſer Zeit die Feuchtigkeiten im Menſchen ſich verneuern, und durch die Kälte allerhand Zufälle als, wie ſchon gedacht, Heiſerkeit, Huſten und Halß-Wehe erreget werden, ſoll man die Speiſen meiden, ſo viel Feuchtigkeiten bey ſich haben, hingegen offt von Gewürtz eſſen, Wein trincken und warm baden.

Allgemeine Geſundheits-Regul.

Sey in dem Hornung warm gekleidt,
Purgier, bad, ſchwitz, nun iſt es Zeit.
Trinck Aland-Wermuth-Bier und Wein,
Es wird dir nun ſehr dienlich ſeyn.
Scheu nun die Lufft, bleib gern zu Hauß,
Sonſt ſchlägt es gern zur Kranckheit aus.

Spitz

Spiß nun und grab, beschneid den Baum,
Und putze deines Gartens-Raum.

Der vortreffliche Hippocrates lehret, so lange die Soñe im Fische lauffe, mehrete sich auch die menschliche Feuchtigkeit, demnach solte man sich des starcken Rind-Fleisches und allerley Kräuter, wie auch des Meets und neuen Bier- enthalten, hingegen öffters, jedoch mäßig, saure Speisen genießen, und alten Wein trincken, darbey sich warm halten, und die Kälte nach Möglichkeit vermeiden.

Von der Raute.

Die Raute trocknet, wärmt, sie stärcket auch die Nerven,
Vertreibt das Gifft und Pest, kan das Gesichte schärfen,
Sie reiniget das Blut, und kühlt des Fleisches Lust.
Im Seiten-Stechen hilfft und räumet sie den Wust.
Den Magen stärcket sie, das Grimmen stellt sie ein,
Vor Schlang- und Bienen-Stich muß sie sehr nützlich seyn.
Im Kopfweh Fiebern brauchet man die Raute sehr,
Den Todten dienet sie zu ihrer letzten Ehr.

3.

Gesundheits-Regeln über den Mertz.

Dieser Monat führet meist unbeständig Wetter, darum kan an des Menschen Gesundheit leicht Schaden geschehen, und pflegen sich Fieber, Flüsse, jähe Zufälle, Husten, Heisserkeit, Schnuppen, Flecken, Blattern, und andere Kranckheiten einzufinden. Es sollen sich insonderheit alte Leute vorsehen,

als

als welche der Mertz gar leichtlich in das Bette, wo nur nicht gar ins Grab, stürtzen kan.

Darum soll man offt baden, und schwitzen, den Leib wohl üben, etwas mehr trincken, aber weniger essen, als man im Winter gethan. Man mag sich nun auch süsser Speisen und Getränckes gebrauchen, für sehr kalten Getränckе aber sich hüten. Des Morgens früh Rauten, Poley und Salbey geniessen, ist sehr gesund; Poley in Speise und Tranck genossen, erwärmet den Magen, und machet wohl dauen. Starcken Wermuth-Wein des Morgens getruncken, der discutirt die Phlegmata, und dienet zur Gesundheit.

Allgemeine Gesundheits-Regeln.

Ein jeder säuber nun sein Blut,
Purgier und bad, es ist sehr gut,
Die jungen Kräuter nehmt in acht,
Sie haben nun die gröste Macht,
Der Ingwer, Pfeffer und Salbey,
Kalbs-Hüner-Fleisch sind Artzeney,
Auch sind die frischen Eyer gut,
Sie nähr- und mehren nun das Blut,
Enthalt dich auch von Lieb und Wein,
Es wird dir alles dienlich seyn.
Brau nun gut Bier, mein lieber Bauer,
Es ist gesund, und wird nicht sauer.
Ein Mertz fein treug, April fein naß,
Der füllt den Korn-Sack und das Faß.

Salbey

Salbey ist trocken warm, treibt Harn, der Weiber-Zeit
Durch sie wird das Gehirn vom Schwindel gantz befreyt;

Das

Das Glieder-zittern stillts, sie ist im Schlag gewiß,
Sie macht die Zähne fest, vertreibet alle Flüß,
Der Schleim, Unfruchtbarkeit, Verstopffung müssen weichen,
Der Orientalsche Thee ist ihr kaum zu vergleichen.

4.

Gesundheits-Regeln über den April.

Dieweil in diesem Monat unbeständige Witterung meistentheils aber ungestüm, windig, und Regen-Wetter zu regieren pfleget, welches Flüsse und andere Beschwerniß erregt, wird gerathen, man soll den Leib bewegen, die Median- und Leber-Ader lassen, schröpffen, purgiren, weiche Speise und Getränckе, insonderheit Wermuhts-Tranck zu sich nehmen den Kranckheiten vorzukommen; hingegen Häring, gesaltzene Fische, Rettig und Compst meiden, als welche böse Flüsse erregen.

Nach des vortrefflichen Hippocratis Regel soll man Ader lassen, wo es nöthig ist, ausgenommen an der Lungen-Ader, man soll auch offt baden, jung Fleisch essen, aber des Schweine-Fleisches sich enthalten wieder die Raute und Kretze sich lassen Köpffe setzen, welches sehr gesund ist.

Rauten-Fenchel-Saamen, Bethonien und Bibernel mit Honig temperirt, oder mit Wein gesotten, und nüchtern getruncken, erhält den Menschen gesund.

Allgemeine Gesundheits Regul.

Weil alles jetzt wächst mit Gewalt,
Braucht Artzeney, so werdt ihr alt,

Schleim,

Schleim, böse Feuchte man aufrühr,
Durch Schweiß-Bad, auch das Haupt purgier.
Daß Kräuter-Bad ist auch sehr gut,
Vom Haupt und Leber lassen Blut.
Salat, Gewürtze, Speiß und Wein,
Salbey und Fenchel stärcken fein,
Betonien und Würtze-Safft,
Dem Haupt und Magen geben Krafft;
Weil nun die Nachtigall singt wohl,
Im Garten man spatziren soll.

Von Zwiebeln.

Braucht nur die Zwiebel-Wurtz ob sie schon machet Wind,
Zur Lungen man sie gut und trefflich nützlich sind,
Sie treibt die Würm, den Harn, wie auch der Weiber-Zeit,
Wer sie früh isset bleibet vor dem Gifft befreyt,
Von aussen aufgelegt bricht sie die Apostem,
Weñ man sich hat verbrennt ist ihr Gebrauch bequehm.

5.

Gesundheits-Regeln über den May.

Man hält den May insgemein für einen gesunden Monat, allein man muß dieses nicht von dem gantzen Monat verstehen; deñ im Anfang des Mayes fallen gifftige Thau, wovon Schlangen, Nattern und andere gifftige böse Würme ihre Nahrung haben, dieser Thau verderbet die Blätter an den Bäumen und andern Gewächsen, daß sie verruntzeln.

In diesem Monat soll man öffters das Angesicht und Hände mit kalten Wasser waschen, hitziger Speisen sich enthalten, keine Köpffe, Gehirn noch Füsse von einem

Thiere essen, von wegen der Feuchte des Grases und der Kräuter, so sie genieſſe, absonderlich wegē etlicher Kranckheiten, womit sie dieser Zeit pflegen beladen zu seyn.

Des vortrefflichen Hippocratis Gesundheits-Regul über diesen Monat ist folgende: Man soll Aderlassen, wo es nöthig, aber an Schenckeln und Füssen wäre es am besten. Zur rechten Zeit warme Speisen essen, für weichen Fischen und starcken Fleisch sich hüten, nicht viel Wein trincken; kalte und warme, sonderlich Kräuter-Bäder gebrauchen, insonderheit aber den Zorn meiden; mit Wein und Ziegen-Milch öffters Haupt und Brust bestreichen, welches gar gesund seyn soll. Alles Hirn-Essen der Thiere und Geflügel meiden, dargegen Ziegen-Milch auch Wermuth-Wein früh nüchtern trincken. Auch soll man Odermenge, Garbel, Betonien, Bibernell, Fenchel, Liebstöckel, Poley, Salbey, Rauten und Isop nehmen, solche Kräuter zusammen sieden, und davon trincken, welches die Natur des Menschen kräfftiglich stärcken mag.

Allgemeine Gesundheits-Reguln.

Vom Hertzen, Leber, und dem Haupt,
Blut lassen, Baden ist erlaubt,
Geiß Milch, Käß, Butter und Salat,
Im Mäyen grossen Nutzen hat,
Das Salbey-Bier und Wermuth-Wein,
Auch jetzt gesund und nützlich seyn,
Gesang, Gesellschafft, Säytenspiel,
Gebrauch man sich, doch nicht zu viel.
Musirt die Lufft, thut Guts dem Leib,
Macht euch frölich mit Kind und Weib,
Auch ist erlaubt ein ehrlich Spiel,
Doch thut der Sachen nicht zu viel.

Von

Von der Peterſilien.

Die Peterſil gekocht im Wein,
Macht Appetit und bricht den Stein,
Treibt den Urin, und ſtärckt den Magen,
Sie macht auch ſonſt ein gut Behagen.
Stärckt die Gedächtniß, dient vor Sucht,
Und iſt des Gartens beſte Frucht.

6.

Geſundheits-Regeln über den Junium oder Brachmonat.

DJe Sonnen-Hitze öffnet in dieſem Monat die Schweiß-Löcher der Menſchen und des Viehes, und kreucht hinein zu der Feuchtigkeit, die der Menſch zwiſchen Haut und Fleiſch hat, ſchließt die Schweiß-Löcher auf, daß der Menſch ſchwitzt; wenn die Schweiß-Löcher nun offen, ſo gehen die ſubtilen Geiſter von dem Menſchen heraus und zugleich die natürliche Feuchtigkeit, daher wird er ſchwach, matt und krafftloß, fällt leichtlich in ein Fieber oder andere Kranckheiten; darum wird Baden und Artzney brauchen, wie auch das Aderlaſſen, wo nicht die äuſſerſte Noth vorhanden, gäntzlich verboten. Alles Trincken ſoll man fein mäßig genieſſen, und weiche Speiſen eſſen. Inſonderheit ſoll man Wermuth-Bier, auch bisweilen vor Eſſens trincken, machet einen Appetit zum eſſen, und kühlet die Leber.

Allgemeine Geſundheits-Regel.

Dieweil die Hitz nun ſchwächt den Leib,
Bad, laſſen, Artzeney verbleib,
Trinck Wein vermiſcht, eßt warme Speiß,
Viel Schlaff, groß Arbeit meid mit Fleiß!
Milch, Molcken, Quellen-Waſſer klar,

Möcht ihr nun trincken ohne Gefahr!
Von Alant trinck gesotten Wein,
Salat offt euer Speiß laßt seyn!
Gebratens, Schweinen-Fleisch vermeid,
Eßt Rauten in der Morgens-Zeit!
All starck Bewegung jetzt verbleib,
Gesellt euch nicht zu offt zum Weib.

Dieweil anitzo das Vieh auf der Weyde die schönen guten Kräuter und Blumen geniesset, so giebts auch dargegen die beste Milch, und wird daraus die gesundeste Butter. Daher die Verse ihren Ursprung genommen:

Frisch May- und Juni-Butter,
Ist ein sehr gesundes Futter,
So wird auch jetzund wohl verdaut,
Kirschen, Radyß und Löffel-Kraut.

Von Flachs.

Flachs wärmt im ersten Grad macht zeitig und erweicht,
Dem Seiten-Stechen und dem Husten hilfft er leicht,
Er fördert die Geburt und zeitigt die Geschwär.
Dem Brand und Wunden thut das Lein-Oel Gegenwehr,
Der Saame hat viel Krafft im Grimmen und im Stein,
Man braucht ihn äusserlich und nimmet ihn auch ein.

7.

Gesundheits-Regeln über den Julium oder Heu-Monat.

IN diesem Monat pfleget die Hitze am grössesten

zu

zu seyn, durch welche den menschlichen Leibe gar leichtlich einige Fieber können zugezogen werden; solchen aber vorzubiegen, soll man sich süsser Speisen, Gewürtz, Baden, Artzeney, Aderlassen, starcker hitzigen Weine, gäntzlich enthalten, dargegen aber folgendes geniessen, nemlich: Salat von Lattich, Spargen, Endivien, Wegwarten, Kresse, Rosen-Eßig, Oel, Salbey, Eyer und gute Würste, solche werden gerathen und recommendiret. Will man ja auch Wein trincken, soll man ihn mit Wasser vermischen. Und wo etwan der Leib, durch Bewegung, zu einem Schweiß erhitzet, ists der Gesundheit sehr dienlich, wann man ein frisch Hembde anleget, damit nicht der Schweiß am Leibe erkalten und vertrocknen müsse, welches sehr ungesund ist. Nach der Lehre des vortrefflichen Hippocratis: Nehmet rothe Lilien, Gamanderlen, Salbey, Fenchel-Saamen, Boley, Liebstöckel, Benedicten-Kraut, Odermennig, vermischt es mit Süß-Holtz, Aniß und Zucker, machet davon ein Pulver oder Latwergen, deren solt ihr euch öffters gebrauchen, so seyd ihr versichert wegen der grossen Hitze dieses Monats.

Allgemeine Gesundheits Regel.

Wann die Sonn in den Löwen gehet,
Die größte Hitz im Jahr entstehet,
Drum lasset nicht, meidt Wein und Bad,
Fisch-Speiß bringt jetzt auch leichtlich Schad.
Salat mit Eyern und Salbey,
Sey jetzund euer Artzeney!
So die Bewegung euch macht heiß,
Mutirt das Hembd, legt ab den Schweiß.
Der Wein mit Wasser sey gemischt,

Der Salbey-Tranck das Hertz erfrischt,
Ehrenpreiß-Wasser trincket frey,
Das Weib auch jetzt entfernet sey.

* * *

Von Pappeln.

Die abgekochte Pappeln erweichen gar gelinde,
Der Lungen, Blasen, Därmen helffen sie geschwinde,
Den bißig scharffen Harn sie machen bald gelind,
Wenn man auch an dem Leibe grosse Beulen findt;
So leg man äusserlich die Pappels-Blätter auf,
Sie helffen machen auch den Stuhlgang einen Lauf,
Den Weibern fördern sie die Monathliche Zeit,
Von Stein und Leibes-Schmertz ihr Trunck gar bald befreyt.

8.

Gesundheits-Regeln über den August-Monat.

IM gemeinen Sprüchwort pfleget man zu sagen: Omnis mutatio periculosa, das ist: Alle jähe Veränderung ist gefährlich: denn nun scheidet sich in diesem Monat die Zeit, und fallen die Præparatoria oder Vorbereitungen des Herbsts für, welche der menschlichen Gesundheit öffters nicht wenig zusetzen; darum soll man in diesem Monat nicht zur Aderlassen noch purgiren. Der Hippocrates, Printz der Aertzte, lehret von diesem Monat also: Hütet euch vor Füllerey, grossen Salus und Frater-Trüncken, und neuen Obst; desgleichen vor neuen Meeth und Bier, nutzet offt Zimmet-Speise und Tranck;

kalte

kalte Speisen sind nun gesund, als Salat, Lattich, Melonen oder Pfeben, doch nicht überflüßig; von Odermenge, Benedicten-Wurtz, Poley und Wegbreit anjetzt getruncken, ist überaus heilsam und gesund. Nehmet Baum-Oel, Rosen-Wasser und Morgen-Thau, mengets zusammen, bestreichet die Brust, solches ist dieser Zeit gar gesund. Hütet man sich nun nicht vor übermäßiger Hitze, so bekommt man gar leichtlich gefährliche Haupt-Weh daran.

Allgemeine Gesundheits-Regeln.

Laß im Augusto dir kein Blut,
Bad, buhlauch nicht, es ist nicht gut,
Halt gute Maaß in Speiß und Tranck,
Diß dient, das Widerspiel macht kranck,
Eßt saure Speiß, trinckt Salbey-Wein,
Mittags-Schlaff soll gemäßigt seyn,
Meidet Gewürtz und starcken Wein,
Wollust und Geilheit bringen Pein.
Nun giebt das Erdreich manche Frücht,
O die ihr nehmt und dancket nicht
Dem HErren, der euch so verpflegt,
Seyd unwerth, daß die Erd euch trägt.

Von Ehrenpreiß.

Der Ehrenpreiß ist warm, und trocken ziehet an,
Heylt Wunden, treibt den Schweiß, durch ihn wird viel aethan
Im Grimmen, harter Miltz, Krätz, Lungen-Sucht und Pest,
Verstopffungen der Brust, er niemand trostloß läst:
Man preißt ihn äusserlich im Wunden trefflich sehr;
Und in Clystiren hat er nicht geringe Ehr.

Es solt in Ehr und Preiß ihm jeder Landsmann kennen
Weil man mit Wahrheit ihn den Teutschen Thee kan nennen.

9.

Gesundheits-Regeln über den September, oder Herbstmonat.

IM Herbst-Monat mag man die meisten Speisen wiederum ohne Scheu genieſſen, dann in diesem Monat ist alles in seiner Natur reiff und gut; zum Getränckе mag man Wermuths-Bier, Wermuth-Wein, Ziegen- und Schaaff-Milch gebrauchen, solche seynd in diesem Monat eine sonderliche Artzeney.

Dieweil auch nunmehr die Hitze des Leibes wiederum zurück in die Leber und andere innerliche Glieder, durch äusserliche Kälte, getrieben wird, so soll man sich hüten vor allzu warmen Baden, deßgleichen auch vor Volltrincken, absonderlich im Wein, dann wann dergestallt Wärme zu Wärme, und Hitze zu Hitze kommt, so entzündet sich gar leichtlich die Leber, und andere Haupt-Glieder, es entstehen dannenhero böse hitzige Fieber, und andere schädliche Kranckheiten.

Man soll öffters Granat-Aepffel, Citronen, Pommerantzen, Odermennig, Ziegen- und Geiß-Milch genieſſen, die stärcken die Natur, mehren das Geblüt, und verursachen eine gute Farbe.

Allgemeine Gesundheits-Regel.

Nun mag man Baden, lassen Blut;
Artzneyen, Schrepffen ist auch gut;
Wers hat, leb wohl; eß Wildpret, Frücht,

Käß

Käß, Birnen, Trauben schaden nicht,
Wo man der Sach nicht thut zu viel;
Braucht mäßig Wein und Liebes-Spiel!
Auch soll nur Wermuths-Bier und Wein,
Das allerbest Getränckе seyn.
Schaaf-Ziegen-Milch, Citronen-Safft,
Seynd gleichfalls jetzt von grosser Krafft,
Isop, Borragen, Ochsen-Zungen,
Curirn das Hertz, Magen und Lungen.

Vom Liebstöckel.

Liebstöckel treibt das Gifft, den Harn, und heylt die Wunden,
Vorn Magen und die Brust hat man ihn gut befunden,
Der Frauen-Zeit wie auch die todte Frucht er treibt
Der Leber und der Miltz nechst dem auch nützlich bleibt;
Curirt die Gelbe-Sucht, in Pflastern, Bädern man
Liebstöckel sicherlich und nützlich brauchen kan.

10.

Gesundheits-Regeln des Octobris oder Weinmonats.

SO der Mond im Scorpion stehet, ist gut Baden, und alles gut, das mit, oder vom Wasser zu geschehen pflegt, andre Dinge aber sind meistens böse, weil der Mond in seinem Fall ist. Drum bediene man sich in diesem Monat des Purgierens, Aderlassens, gebrauche Gewürtz und Kräuter, die heisser Natur sind; man mag Baden, Schröpffen auch Wildpret und Obst essen, auch einen guten Trunck alten Wein trincken; viel Most trincken aber ist ungesund, denn derselbe verstopfft wegen seines

steinigten Wesens Leber und Nieren, macht viel schädliche Winde, verursachet den Durchlauff, Wassersucht, Stein, Colic und andre Kranckheit.

Sonst ist allerley Wildpret, Geflügel, Gänße, wilde Endten, Hüner u. d. g. gesund, wie auch Schaaff- und Ziegen-Milch.

Ubrigens hüte man sich ja vor neuen Früchten und Obst, die Trauben und der Most sind zwar gut, aber der Uberfluß schädlich: Gesund ist Merrettig, Bibernell, Senff, Nelcken, Muscat ꝛc.

Hippocrates räth dieses: Man trincke neuen Wein mäßig, und esse kalte Speisen, nüchtern aber trincke man Ziegen-Milch, denn sie reiniget das Geblüt und die Lunge: Man esse öffter Aepffel-Torten mit Zucker, die stärcken den Magen. Ingleichen darf man Wildpret, Vögel mit Nelcken, Pfeffer, Ingwer, abgewürtzt, essen.

Allgemeine Gesundheits-Regel.

Der Wein-Monat versorgt reich den Tisch.
Giebt Widpret, Obst, auch Vögel, Fisch,
Gänß, Endten, Hüner, und dabey
Von Speise viel und mancherley;
Die sind gesund, doch nicht zu viel,
All Ding erfordern Maß und Ziel.
Nun brauch auch jeder ohne Scheu,
Die Aderlaß und Artzeney /
Samt Schröpffen, Baden, ohn das Haupt,
Solchs alles ist jetzund erlaubt;
Rub-Rettich daurt und macht Wind,
Käß, Birn, Wein, gesund jetzt sind.

Vom

Vom Rettig.

Der Rättich öffnet, wärmt, zertheilet treibt den Stein,
Ist gut zur Leber, Miltz, so man ihn nimmet ein,
Der Blasen nutzet er, zertreibet was geschwollen
In Fiebern hät ihr die Fußsohlen binden sollen,
Mit einem Scheiblein Rättig es zieht die Hitze aus
Und schafft den Krancken Ruh. Auch macht man Sallat draus.

II.

Gesundheits-Regeln über den Winter-Monat.

Weil in menschlichen Cörper das Geblüthe wieder abnimmt, so hüte man sich für der Bad, lasse auch nicht zur Ader; denn die Schweiß-Bäder erregen Flüsse des Haupts, Augen-Wehe und Verfinsterung des Gesichts. Im Gegentheil halte man sich warm, erwärme sich durch Arbeit, gebrauche in Speisen, Pfeffer, Ingwer und Gewürtz und trincke einen guten alten Wein. In diesem Monat soll man sich meist warmer und erwärmender Speise gebrauchen; den Leib mit Arbeit wohl bewegen, daß er erwärme. Brauche einen solchen Tranck, der der Leber frommet, und meide Unkeuschheit. Meet und eingemachter Ingwer sind besonders gut.

In diesem Monat soll man nicht baden. Austern und Meer-Schnecken darf man essen. Des Morgens soll niemand ehe die Sonne aufgegangen, aus dem Hause gehen; denn das neblichte Wetter ist dem Haupte schädlich; wer Geschäffte halber ausgehen muß, kan sich mit einem Præservativ-Pulver versehen.

Hyppocrates sagt, man solle in diesem Monat den

Leib

Leib wohl pflegen und warm halten, wenig und selten baden, das Schweiß-Bad aber gar unterlassen, Artzeney, sonderlich Getränckе darf man wohl brauchen; die Ader soll man ohne grosse Noth nicht lassen. Ziegen-Milch ist gesund, mehret das Geblüt, und macht gesunde Farbe. Ingleichen soll man von Zimmt und Garbe-Kraut trincken.

Allgemeine Gesundheits-Regel.

Gesund im Winter-Monat seyn,
Meet, Honig, Gewürtz und alter Wein,
Auch Zwiebeln, Senff und warme Speiß,
Die Citron behält den Preiß.
Jetzt nimmt sehr zu die Feuchtigkeit,
Der widersteht Fleiß und Arbeit:
Der Ingwer ist dem Magen gut,
Wer kan, behalte nun sein Blut,
Auch Venus-Spiel und Schweiß-Bad meid,
Wer sein Leben will bringen weit;
Die Martins-Ganß fein fett gemäst,
Thut nun in manchem Hauß das best.

Von Wacholder.

Wacholder Holtz erwärmt und stärckt die Nerven sehr,
Der Dampff davon, ist vor die Pest ein Gegenwehr,
Den Harn befördern sie, die Beerlein öffnen auch,
In Blehung des Leibes sind sie offt in Gebrauch,
Wacholder-Oel ist zu den lahmen Gliedern gut,
Es stärckt, und reiniget das Hertz, wie auch das Blut.

12.

Gesundheits-Regeln über den Christ-Monat.

IN diesem Monat soll man den Leib, insonderheit aber den Magen, die Brust, das Haupt und die Füsse, fein warm halten, für kaltem Getränckе sich hüten. Alten guten Wein kan man trincken; harte Speisen aber, sonderlich Schwein-Fleisch, Hirsch- und Wildpret, wie auch Fische, die weich Fleisch haben, meide man, hergegen ist gesund zu essen junge Tauben, Hechte, Persinge und Grundeln ꝛc.

In diesem Monat esse man Kohl-Kraut und gebratene Zwiebel im Salat, nach der Mahlzeit gebratene Aepffel und Birnen, dieses ist gesund; sonst ist erlaubt Ziegen- und Kalb-Fleisch, Capaunen und allerley Geflügel, ausgenommen die wilden Enten und andere Wasser-Vögel, wie auch alt Rind-Fleisch, Küh- und Schwein-Fleisch, weil sie viel Feuchtigkeit haben.

Hyppocrates will, man soll in diesem Monat nicht Aderlassen; muß man aus Noth es thun, soll man die Haupt-Ader öffnen lassen; Kohl so noch im Felde gestanden, soll man ohne wohl gereiniget, nicht essen, wegen der bösen Nebel. Guten starcken Wein soll man trincken, auch Ingwer, Pfeffer, Galgant, Muscat, Zittwer, Bertram, Muscat-Blumen, Cardomomie, Nelcken, Zimmet, und andere gute Würtze soll man in Speiß und Tranck offt gebrauchen; insonderheit soll man offt von Muscaten geniessen, sie kräfftigen und stärcken das Geblüt, Hertz und gantzen Leib.

Allge-

Allgemeine Gesundheits-Regel.

Im Christen-Mond sey der Tranck nicht kalt,
Haupt, Brust und Füß man warm erhalt,
Ohn Noth kein Blut man lassen soll,
Gewürtz und Wärme die dienen wohl.
Vermeid al- Gifft, Milch, sauer Kraut,
Auch Fisch die weich an Fleisch und Haut;
Jetzt ist gesund der Arbeits-Schweiß,
Ein jedes iß offt warme Speiß.
Gelinde Speiß, Gewürtz und Wein,
Erhalten die Gesundheit fein,
Vor allem brauch offt die Muscat,
So euch nächst GOTT behüt für Schad.

Von Bachbungen.

Bachbungen feuchten wohl und wenn der Scharbock tobt,
So wird ein Wasser draus wie auch der Safft gelobt;
Den Nieren-Blasen-Stein, verhaltne Frauen-Zeit
Treibt dieses Werck, die Haut von Mackeln auch befreyt
Es treibt die Nachgeburt ist nutzlich in den Wunden,
Die Weiber Reinigung hat hier auch Mittel funden.

IV.

Kurtz-verfaßte Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften.

1.

Im Januario.

IM Januario solte man allerley Bau-Holtz, im abnehmenden oder alten Monden fällen, das im Neumonden gefällete wird wurmstichig, und dauret nicht lange, das Brennholtz aber soll im Neumonden gefället werden, ist zum Brennen besser.

In diesem Monat soll man Kälber absetzen, was tüchtig ist, im andern Viertheil oder Vollmonden. Man mag auch im Vorrath lassen einmahlen im alten Monden, und das Mehl in Mehl-Kästen thun, es hält sich besser darinnen.

Den Schaaf-Nösern Erlen Laub zur Probe zu essen geben, welches diese Zeit davon frißt, ist gesund, welches aber nicht fressen will, ist wandelbar an Lunge und Leber. Man kennet solche anbrüchige Schaafe auch im Frühling, da sie die Wolle sehr gehen lassen, ehe man sie schiert, und solche Schaafe kan man zeichnen und bey Zeiten abthun.

Weilen in diesem Monat gut dreschen ist, so soll man, woferne es anders möglich, jetzigen und folgenden Monat ausdreschen lassen, widrigenfalls thun die Mäuse in Scheunen am Getraydig grossen Schaden.

Die Körner, Stroh und Spreu an gehörigen Ort bringen und die Scheune wohl verschliesen. Des Morgens, Mittags und Abends wohl Aufsicht haben, daß ihm sein Vieh recht abgewartet werde.

In diesem Monat hären sich die Pferde, darum mag man ihrer wohl warten, sie fleißig striegeln, und fein rein halten, damit sie recht zunehmen, und schön werden. Ingleichen allen Mist, der seint Martini gesammlet worden, das oberst zu unterst kehren, daß er hernach wohl gekocht und gefaul-dämpffet sey, wann man ihn auf den Wiesen, Aeckern und Feldern, oder in den Gärten gebrauchen will.

Denen Fischen muß man in Teichen durch Aufeisen Lufft machen. Last keine Ferckel in diesem Monat gewehnen, sie sind schwer zu erziehen und kosten viel.

Kurtz-verfaste Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften.

2.

Im Februario.

WAnn der Hornung warm ist, so mag man das Futter wohl zu rathe halten und lieb haben, denn es bleibt hernach um Ostern gemeiniglich gerne lange kalt. Welche Bienen nicht Honig haben, denen muß man Honig geben, daß sie sich erhalten, und nicht sterben. Wann auch der Bienen wenig im Stocke seyn, können sie sich nicht erwärmen, darum muß man ihm den Stock mit Heu ausstopffen, damit er nicht so kalt stehet, denselben wiederum zu machen und wohl verkleiben oder verbinden, und Winters-Zeit nur ein Flug-Loch offen lassen, daß nicht so viel Kälte hinein kommen kan. Die Kühe soll man jederzeit wohl und rein ausmelcken lassen, denn auch die beste Melck-Kuh verdirbet, so ihr die Milch gelassen, und nicht rein ausgemolcken wird. Stein-Salt

kan

kan man allem Vieh vorlegen, es thut daran lecken, ist ihnen gesund, und reiniget sie.

In diesem Monat, wird gemeiniglich der Mist oder Düngung auf den Acker und in die Weinberge geführet; Es wird von einigen fürnehmlich der Tauben-Mist wegen seiner Wärme gerühmet, weilen er, wann er mäßig gestreuet wird, die Erde locker oder fermentirend machet: Nach denselben wird der Hüner- und anderer Vögel-Mist für gut gehalten, ausgenommen, der von Wasser-Vögeln oder schwimmenden Geflügel, als von Enden und Gänsen kommet, dann dieselbe Art ist schädlich, auch der Schweins-Mist der schlimste, welches untaugliche Kräuter hervor bringet.

Der Menschen-Koth aber wird hoch gehalten, wann er unter andern Feld-Mist vermischet wird, weiln er durch seine hitzige Natur die Erde verbrennet.

Der Urin oder Harn der Menschen, wann er sechs Monat alt ist, und bey den jungen Pflantzen in Obst-Gärten und denen Weinstöcken gebraucht wird, machet die Frucht grösser. Nebst diesem ist auch gut der Vieh-Mist, unter welchen der Esels-Mist der beste, dieweilen dasselbige Thier am langsamsten käuet, und daher einen bequemen Mist, der alsobald in das gepflügete Feld tauget, zu machen pfleget. Darnach ist der Schaaff-dann der Geiß-Kühe- und Füllen-Mist zu gebrauchen.

Wann Mast- oder Speck-Schweine im letzten Viertel des Januarii und Februarii geschlachtet werden, so schwindet das Fleisch nicht, und hält sich der Speck wohl.

Kurtz-verfaßte Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

3.

Im Martio.

IN dem Mertz soll ein sorg-fältiger Hauß-Vater sein meistes Bier, damit er den Sommer durch auszulangen gedencket, brauen lassen, und ihm einen guten Hopffen, mit Zusatz etwas Wermuth, geben, das ist gesund und daurhafft, massen dergleichen Bier nicht leicht aufstößt, noch in den Hundes-Tagen sauer wird. In diesem Monat hüte man sich fleißig vor Wasser trincken, denn das Mertz-Wasser ist keinem, ohne gesotten, gesund, nicht allein um der verschlossenen Dünste wegen, so sich ins Wasser geschlagen, sondern auch um des Frösch- und andern Fisch-Leichs willen.

Um Oculi lassen die Hirschen die Geweyhe oder Stangen fallen, die muß man nicht weit vom gesäeten Korn oder am Wald-Saum suchen.

Wann man nun den Schweinen Angelica-Kraut und dessen Wurtzel in ihren Tranck wirfft, sollen sie das gantze Jahr gesund bleiben, und kein Sterben unter sie kommen. Desgleichen soll man jetzt auch den jungen Gänsen Morgens ein wenig Saltz, Lorbeer-Mehl und Asche eingeben, so sollen sie auch gesund darnach bleiben.

Die Mertz-Tauben, so jung werden, soll man alle zur Zucht behalten, sie sollen geschwind im Fliegen seyn, daß sie der Habicht nicht bekommen kan.

Alles was man säet, wann der Mond zunimmt, gehet meistentheils in das Kraut; was aber in abnehmenden Mond gesäet wird, bekommt grosse Wurtzeln

und

und wenig Kraut. Wie wohl mit dieser Meynung nicht alle einig sind.

Die Maul-Wurffs-Häuffen stosset zu, und gebet des Morgens früh mit der Haue auf deren neuen Aufwurff wohl acht. Die Bäume lasset fleißig raupen, und wann es geregnet und der Mooß an Bäumen noch feucht ist, mit einem groben leinen Tuch abziehen oder mit etwas abschehlen. Die Eyer von Hünern und Gänsen sollen in diesem Monath zum unterlegen fleißig aufgehoben werden, damit man frühe Gänse und Hüner bekomme. Weil die Gänse brüten, muß man ihnen des Tages zwey oder dreymahl Haber in einem Scherben hinhalten, damit sie nicht von Eyern kommen, sondern fleißig ausbrüten.

Von denen Bäumen werden die unnützen Aeste abgeschnitten, auch die Bäume versetzet, solche sollen aber wieder nach der Gegend und Welttheil, wie selbige zuvor gestanden, zu stehen kommen.

Kurtz-verfaßte Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

4.

Im April.

IM April, wenn die Bäume blühen, soll die Leinewand am besten und weissesten bleichen, derowegen soll man sich mit den Würcken darnach richten, daß man das beste Bleich-Wetter nicht versäume.

Brenn-Nesseln unter Weitzen-Kleyen gehackt, und den Hünern zu essen gegeben, darnach legen sie viel Eyer, oder den jungen Hünern zuerst Nessel-Saamen gegeben, soll gleiche Würckung haben. Um diese Zeit

häret sich das Rind-Vieh, darum soll mans ein wenig fleißiger warten.

Wann die Wermuth blühet, soll man sie den Pferden mit Hundstrabe, im Futter geben, das purgiret sie. Etliche geben ihnen zur Sommers-Zeit Wegwart-Kraut und Wurtzel grün zu essen, es soll den Pferden gut seyn, und sie nicht leicht verschlagen.

Auf Georgii soll man die Kühe des Tages 3. mahl anfangen zu melcken, und währet bis auf Cruci.

Wann die Erdflöhe die Pflantzen abfressen, so streue nur Asche, Gerber-Lohe, oder gesiebte Kohlen darauf, so sollen sie darvon vertrieben werden.

Die Krebse mit den Eyern soll man diesen Monat nicht aus den Wassern fischen lassen, es geschiehet zum grossen Schaden.

Bald nach Ostern nehmet Angelica, beydes das Kraut und Wurtzel, leget solches den Schweinen in den Tranck, damit das Jahr hindurch fort gefahren, so stirbt leicht kein Schwein.

Das Getreyde kan auch umgestochen werden, daß es auf einander nicht erwarme.

Kurtz-verfaßte Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

5.

Im Majo.

Man soll im Meyen die Kräuter, welche alsdenn in ihrer besten Kraft seynd, einsammeln, um Wasser und Oel zur Hauß-Artzeney daraus zu distilliren. Die Kräuter aber, so man essen will, soll man vorhero wohl waschen. Wenn das erste Viertel

tel des Mayens vergangen, fallen die rechte gesunde und balsamirte Himmels-Thau, die muß man (wenn die Nacht vorher klar gewesen,) des Morgens früh, vor der Sonnen Aufgang, in saubern Tüchern, oder Leinwand auffangen, sonderlich über guten Kräutern, Waitzen und andern Getrayde, weil es noch im Schossen stehet; über solche muß man zarte Tücher ziehen, hernach ausdrucken, den Thau in Gläser sammlen, solcher hält sich ein gantz Jahr, und ist zur Kühlung und in vielen Kranckheiten zu gebrauchen.

Auch soll man Wermuth einsammeln, welches Kraut in vielen Dingen sehr nützlich zu gebrauchen. Das Wasser von Wermuth zu Ende des Mayens gebrannt solches eingenommen oder getruncken, soll gut für alle Fieber seyn.

Dem Rind-Vieh soll man im Jahr zwey oder drey mahl Lorbeer- und Meister-Wurtz mit Saltz zu fressen geben, sonderlich im Mayen, dieses erhält es gesund. Auch soll man in diesem Monat das Vieh nicht früh austreiben, sondern warten, bis die Sonne den Thau verzehret hat; sonst kriegt das Vieh Würmer davon. Wann um diese Zeit die Schweine auf der Brach gehütet werden, geschicht es gar leichtlich, daß sie die Raupen mit fressen, davon sie dann kranck werden, auch öffters gar sterben, darum soll man ihnen nun Christ-Wurtzel in Tranck legen, so schaden sie ihnen nicht. Wann der Apffel-Baum blühet, ist die beste Bleich-Zeit. Backöfen, welche in diesem Monat gemacht werden, sollen nicht aufreissen, doch daß der Leimen darzu im alten Monden gegraben wird. Wenn man den Leimen im Neumonden graben lässet, sollen die Grillen darinnen hecken und sich jungen.

n jungen Bäumen müssen an Stämmen und der Wurtzel die ausgewachsenen Reiber verschnitten werden, denn solche verhindern die Bäumelein am wachsen. Auch wenn sich das Geschmeisse in die Blätter der jungen Bäumlein verspinnet, müssen solche Blätlein mit allen darauf befindlichen abgerissen, in einen Topff gesamlet und darnach verbrand werden.

Kurtz-verfaßte Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

6.

Im Junio.

Wer Bienen in Bien-Stöcke einsetzen will, muß von Zwiebeln und Knoblauch nichts gegessen haben, die Bienen können den Gestanck nicht leiden.

Das Heu, so in diesem Monat gemacht wird, soll man so viel möglich, am Schatten dörren, so giebt es süß Futter.

Die Bienen-Stöcke müssen in und auswendig von allen Spinwebē wohl gereiniget und abgekehrt werden, daß keine Biene hängen bleibe. Auch das Graß um die Stöcke herum abgehauen werden, damit die Bienen, wann sie schwehr beladen sind, nicht leicht verfallen, und hernach solche die Frösche und Kröten auffressen können.

Weil in dem Vorhergehenden und diesem Monat, als zwischen beyden Frauen-Tagen (so Mariä Himmelfahrt und Mariä Heimsuchung seynd, jener den 12. May, dieser den 2. Julii fallend) die Kräuter den besten Safft und Krafft haben, und daher mancherley Gebrauch der Artzeney häuffig gesammlet werden, ist denen

Lieb-

Liebhabern der Artzeney, folgender Kräuter-Bericht wohl-meynend beygefüget worden.

Die sich auf Kräuterey verstehen, Die werden Tag und Stund ansehen, Wann jedes soll gewartet seyn, Das Eine will den Mayen-Schein. Das Andre will seyn eingetragen, Recht zwischen unsrer Frauen-Tagen; Nehmt auch den Mond hier wohl in acht, Welch Kraut nicht hat durch ihn was Macht? Die ersten sieben Tage seyn, Allein vor zarte Kinderlein. Die andre sieben Tag heran, Gehn Freyer und Jungfrauen an; Das dritte Theil vom Monden-Schein, Soll vor abgehnde Jahre seyn, Das letzte Theil voll Tunckelheit, Belangt die alten kalten Leut. Der so sein Kraut versammlen wird, Der hat hierinnen doctorirt.

Kurtz-verfaste Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

7.

Im Julio.

DAs Getrayde, so im Miste gestanden, wird eher reiff, dann das andere, soll aber zum Saamen nicht so gut seyn, als gemeldes. NB. Hiervon ist zu mercken, daß, wann man dasjenige Getrayde, so im Mist gestanden, in geringen Boden säen und setzen wolte, nichts daraus wachsen, sondern alles versitzen würde, und ist nichts anders, als wann man einem Vieh geringes Futter giebt, als es zuvor gehabt, so vermagert es, und kommt um, also ist es damit auch beschaffen.

Wer junge Ferckel hat, der lasse sie ja nicht zum jungen Flachs kommen, daß sie davon essen, dann solcher Flachs ist ihr schneller und gewisser Tod.

Den Bäumen soll man um diese Zeit die Wurtzeln mit der Erde beschütten, damit die Sonne den Wurtzeln nicht schaden kan. So auch die jungen Bäume nicht fort wachsen wollen, soll man unten an dem Stamm behacken, nachmahls mit faulen Wasser aus einer Pfützen begiessen, so wachsen sie schärffer.

Um den Vollmond des Julii ziehen die Winde böse Dämpfe aus der Erden und dem Wasser, an sich, und treiben sie ferner in die Lufft: Hierzu kömmt die Sonnen-Hitze, und macht daraus ein ungesundes Wetter, daß die Häuser und Zimmer, wo solche Lufft hinkömmt, wie auch Brodt, Käse, Kleider und dergleichen davon schimmlicht gemacht werden. Auch ist noch zu mercken:

Wenn man Holtz fällen soll.

Haue ein Holtz oder Span von einem Baum, so noch in der Erde stehet, in einer Balsamischen Zeit (unter welcher Balsamischen Zeit der Herbst am besten; darnach ist unter den Monaten der September und October darzu gut: Nach den Monden aber im Abnehmen, und gleich in den letztern 3. Tagen, des Morgens früh, zu Anfang des Tages.) Ferner haue auch ein Holtz zu einer andern Zeit, die contrair ist, (als in einem lüfftigen oder nassen Zeichen, in ♊ Zwillinge, ♎ Waage, ♒ Wassermann, Item ♋ Krebs, ♏ Scorpion, ♓ Fische; oder auch in dem Zunehmenden oder Neumond des Nachmittags, oder so die Sonne untergehet.) von dem vorigen Baum in gleicher

cher Grösse, und lege die zwey Höltzer gegen einander in eine Waage, so wirst du sehen, daß das erste Holtz, welches in Balsamischer Zeit gehauen, viel geringer und leichter ist an seiner Feuchtigkeit, als das andre, und so ists mit allem Holtz. Ein Holtz, so in Balsamischer Zeit gefället wird, es werde gebraucht zu Bauen oder Brennen, in dem wächst kein Wurm, faulet auch nicht bald, und währt also auch am längsten.

Kurtz-verfaste Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschaffen,

8.

Im Augusto.

Wer Brunnen graben und suchen, wie auch allerhand Wasser-Künste bauen will, soll in diesem Monat solches verrichten.

Wer Eyer einlegen, und des Winters über behalten will, soll es im Augusto, im abnehmenden Monden thun. Im Sommer bleiben sie am besten in Kleyen oder Aschen, des Winters aber in der Spreu.

Weil nunmehro die Saamen meistens reiff, so wartet nicht, bis solche auf den Stängel gantz zeitig sind, sondern, wann sie zu zeitigen anfangen, so schneidet sie ab, absonderlich die süssen oder Aecker-Wurtzeln, so im Martio gesäet, hänget sie an einen solchen Ort, da sie die Sonne folgends zeitigen und trocknen kan. Schneidet auch den Wermuth ab, trocknet denselben, so könnet ihr ihn zu vielen Dingen gebrauchen.

Nach St. Laurentii wächst das Holtz nicht mehr, darum hauet man alsdann das Wein-Holtz ab.

Wann man auf Laurentii eine reiffe Traube findet, so ist gute Hoffnung zu gutem Wein. Man hat ein gemein Sprichwort;

Was Julius und Augustus am Wein nicht kochen, das kan der September schwerlich zu rechte bringen.

Denn, nechst GOtt muß der Sonnenschein das Beste darbey thun.

Kurtz-verfaste Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

2.

Im September.

Käyser Constantinus hat den Rath gegeben, man soll in diesem Monat die recht fruchtbaren Reb-Stöcke zeichnen, desgleichen auch die Unfruchtbaren, auf daß man diese aushaue, und die andern ferner impffe oder verpflantze, und mag solche Bezeichnung mit Oel und Pech durch einander zerlassen, geschehen.

Einige Haußhalter pflegen auch dieser Zeit die Ahornen Blätter zu sammlen, und an der Sonnen zu dörren, als worinnen die Trauben wohl verwahret und lange aufbehalten werden können.

Denen Bienen soll das Honig zu der Zeit nur halb genommen, das andere aber zu ihrer Zehrung gelassen werden.

Von des Herbsts Beschaffenheit ist zu mercken:

Sonn und Mond nimmt vom Eingang bis ersten Viertel dieses Monats eine Eigenschafft von dem neu-vereinigten Gestirn an sich, die kühl und feucht ist.

Es

Es wird auch bisweilen Thau mit Zusammenfügung der hinterstelligen Hitze gebohren, welcher auf das Kraut fällt, darvon Raupen und ander Ungeziefer wächst, darzu die Sonne hilfft; kömmt der Mond besser ins Zunehmen, so stärckt sich auch die Lufft, und entstehen grosse Regen und Wasser-Güsse, zufälliger Weise. Bis zur Mitte dieses Monats kommen die geschwinde Herbst-Winde, die, was vom Sommer noch übrig ist, folgendes verzehren. Zu der Zeit fallen die frischen Thau, davon das Obst und Früchte reiffen und abfallen. Solchen Thau muß man abtrocknen, und wohl zu sehen, daß man ihn nicht mit der Schaale genieſſe, sonst entstehen daraus Rothe-Ruhr u. d. g. m. Dieser Thau ist auch eine Ursache der Würmer die im Obst und andern Früchten wachsen. Nach der Mitte des Monats bekömmt der Mond seine Krafft, der noch eine hinterstellige Hitze anhängt, welche mit der zufallenden und widerstreitenden Kälte mancherley Nebel zu dieser Zeit verursachet, so offt den Tag zur halben Nacht machen; darzu kommen noch viel starcke Winde, bisweilen auch schwere Regen, die machen alles Laub an den Bäumen bleich und welck, daß es hernach anfängt abzufallen. In dieser Zeit fallen Reiffe, welche Kröten, Schlangen, Spinnen ꝛc. auch die Aale und etliche andere Fische auflecken, wie auch Katzen und Wiesel, davon werden sie aber sehr vergifftet, daher sie um sich herum böse ungesunde Lufft zu machen pflegen.

Kurtz-verfaste Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

10.

Im October.

UM diese Zeit ist das Graß dem Viehe nicht mehr kräfftig auf dem Felde, es sättigts nur, und macht ihnen volle Bäuche, giebt aber wenig Nahrung oder Krafft. Weil auch öffters des Abends oder Morgens, in diesem Monat, stinckende und schädliche Nebel zu fallen pflegen, die dem Vieh auf der Weyde höchstschädlich seyn, so soll man denselben des Morgens Theriack und Butter auf dem Brodt zu essen geben.

Die Wurtzeln der Bäume soll man blössen so tieff, daß sie etlicher massen gesehen werden, und Mist drauf schütten, damit der Regen drauf falle, und in das Erdreich sich einziehen kan, soll den Wurtzeln gut seyn; ehe es zufrieret, thue man die Erde wieder drauf, damit der Baum nicht gefreurt. Im Mertz und April thue man den Mist weg.

Kurtz-verfaste Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

11.

Im November.

IN diesem Monat werden die Bäume, wenn sie vorher wider alle Zufälle, so sie von Winden, und andern zu besorgen haben, wohl gedünget, und von unnützen, und gar zu dicke auf einander liegenden trockenen Aesten, und überflüßigen ausspross enden

Zweige

Zweiglein im Neumond, wenn der West- oder Nord-Wind wehet, gereiniget und gesaubert.

Die Bienen-Stöcke, welche man im folgenden Winter weder aufthun noch verrücken muß, werden von dem Unflath gereiniget. Desgleichen muß man alle Ritzen, welche auswendig sind, mit einer von Leim und Küh-Mist gemachten Mixtur verschmieren, und mit Geniestern und andern Decken, vor die Kälte und Ungewitter bewahren.

Kurtz-verfaste Fürstellungen vorkommender Hauß-Wissenschafften,

12.

Im December.

DAß von dem ersten Viertel, bis zum Vollmond sich die Mitternächtische Winde erheben, welche von allen Winden das gantze Jahr durch ursprüngliche Nachricht geben; ja alle Vorbedeutungen von andern Gewitter als Reiff, Schnee, Frost ꝛc. werden von der folgenden Zeit genommen. Von diesen Winden kommen allerley böse Nebel, welche aus der irrdischen Digestion über sich wallen, und werden auf der Erden hin und wieder getrieben, davon das Wild in Wäldern, und die Fische in Wassern matt und krafftloß werden.

Es ist nicht übel gethan, wenn man zu solcher Zeit die Düngung auf den Feldern ausbreitet, davon zieht die innere Wärme viel Nahrung an sich, und entstehet folgens daraus bessere Fruchtbarkeit. Im Vollmond bis zum letzten Viertel steht die Sonne noch etwas

weit

weit von uns, hingegen ist der Mond am höchsten vom Horizont auferhoben, so, daß in der Höhe ein grosser Widerschein von Kälte und Hitze erwächßt, davon wird nachgehends eine dicke dünstige Lufft gebohren, mit zufallenden Mitternächtigen Winden, daraus denn die wahrsagende Nebel auch andere Gewitter zu entspringen pflegen. Im letzten Viertel bis zum folgenden Neumond sind noch rauhe und kalte Winde zu gegen, die auf die Erde streichen, und die Lufft unterdrücken. Wenn aber der Mond wieder zur Sonnen sich nahet, stehen die Elemente alle krafftloß, und wird die Kälte vergrössert, welche sich hart auf das Erdreich anlegt.

In diesem Monat, wenn der Mond unter der Erden ist, soll man 2. oder 3. Tage vor dem neuen Licht, Bau-Holtz fällen, das greifft kein Wurm an.

Brenn- und Bau-Holtz wird im Christmonat am besten gefället, sonderlich in den letzten 2. Tagen, wie die alten Reime lauten:

Hör, was ich dir will ferner sagen:
Wer Holtz fällt in letzten zwey Tagen
Des Christ-Monats, desgleichen im Ersten
Des neuen Jenners, solches währt am sehrsten,
Bleibt unverfault, und frists kein Wurm nicht,
Je älter je härter, der weiß Mann spricht,
Es soll von seiner Krafft nicht weichen,
Sondern sich im Alter ein'm Stein vergleichen.

In diesem Monat soll man den Schaaffen Erlen-Laub vorlegen, welches denn davon nicht essen will, wird schwerlich das künfftige Jahr überleben.

V. Grund-

V.

Gründliche Anweisung, was ein fleißiger Garten-Liebhaber, so wohl in Blumen-Küchen- als Baum-Garten zu verrichten und in acht nehmen soll.

1.

Im Januario.

Verrichtung in dem Blumen-Garten.

IN diesem Monat ist zwar wegen der annoch regierenden Kälte in den Blumen-Gärten nicht viel zu thun; Doch aber muß man die Veranstaltung auf den kommenden Frühling und Sommer machen, mit dem Vollmond, oder drey Tage zuvor die ersten Anemonen und Ranunckeln einlegen, welche hernach im Aprill floriren. Es fängt auch an zu blühen Helleborus oder Nieß-Wurtz.

Verrichtung im Küchen-Garten.

Anietzo ist zwar in dem Küchen-Garten nicht viel zu machen, dieweil alles Gewächs noch verborgen, doch aber muß man an den Mist gedencken, daß wann die Erde gefroren, man denselben auf das Land führen soll.

Wann gutes Wetter ist, kan man das Land, so man künfftig brauchen will, fleißig umgraben.

Die Artischocken sollen, wann der Schnee vom Lande, bey gelinden Wetter aufgedecket werden, um zu sehen, ob das Ungeziefer nicht etwan selbige beschädiget. Man mag anietzo auch anfangen Mist-Beete

an

an die Wand gegen Mittag zuzurichten, zu etwas frühen Salat auch Radiß- und Rettich-Saamen.

Verrichtung im Baum-Garten.

In dem Baum-Garten soll man die Raupen-Nester frühzeitig zerstöhren. Die Bäume so vor dem Winter nicht sind aufgeräumet worden, muß man anietzo aufräumen, damit sie durch die Düngung mögen erquicket werden.

In diesem Monat werden auch eingelegt Feigen-Bäume und Johannis-Beer-Sträucher.

2.

Was im Februario in dem Blumen-Garten zu verrichten.

ES wird anjetzo gesäet Leucojen und Nelcken-Saamen, just im vollen Mond, im Zeichen des Zwillings oder Löwens, die in Geschirren aber muß man noch im Gewächs-Hause stehen lassen. Nicht weniger soll man den Anfang zum Pflantzen machen Genista Hispanica, Dattel-Kern, Canna-Indica, Kethmica Arabica, Cypressen-Saamen, weil sie lange in der Erde liegen müssen, bis sie auskeymen.

Bey gelinden Wetter müssen die Fenster des Gewächs-Hauses eröffnet werden, damit frische Lufft zu denen Gewächsen gehe und selbige erquicke. Man räumet von den Blumen-Beeten alles Unkraut hinweg, damit die Blumen anzutreiben nicht verhindert werden. Es fähet jetzo an zu blühen das Bären-Oehrlein, Hepatica nobilis pleno. Hyacinthen unterschiedliche Arten, ingleichen Schlüsselblümlein.

Bey-

Verrichtung im Küchen-Garten.

Weil man in diesem Monat, wegen annoch gefrorner Erde und zu besorgenden Frosts, wenig nützliches vornehmen kan, so continuiret man mit dem Mist-Beete, und besäet solches mit folgenden Saamen, in zunehmenden Mond, damit sie frühzeitig wieder verpflantzet werden können, als: Selleri, Cappus-Kohl, Blumen-Kohl, Majoran, Monat-Rettig, Kardonen, Artischocken ꝛc. Die den Winter über im Garten befindliche Artischocken müssen bey scheinender Sonne, damit sie wohl austrocknen, auf, bey feuchten Wetter aber, Nächtlicher Weile wieder zugedecket werden.

Verrichtung im Baum-Garten.

Man fängt anjetzo an die harten Bäume, sonderlich aber Stein-Obst, als Mandeln, Kirschen, Apricosen, Pflaumen, Pfirschen zu pfropffen und abzusaugen. Wenn man Pfirschen und ander Stein-Obst umsetzet, soll man sie nicht beschneiden, denn sie dadurch nur desto weniger anschlagen; wiewohl auch alles Stein-Obst das Messer scheuet; Derowegen man hiermit vorsichtig gehen muß.

Wann Bäume in diesem Monat im letzten Viertel umgesetzet werden, sollen sie vor dem Wurmstich frey und gesichert seyn, aber darbey eine kleine Frucht bekommen.

3.

Was im Martio in dem Blumen-Garten zu verrichten.

JEtzt gleich nach Gregorien-Tag machet man, wenn die Sonne warm scheint, Thür und Fenster auf, damit frische Lufft hinein gehe, und die Gewächse

wächse erfrische. Gegen Nacht aber macht mans, wegen besorgender Nacht-Kälte, wieder zu. Nun ist es Zeit auf ein bereitetes Mist Beet die flores annuos, oder solche Blumen, die alle Jahr von neuen müssen gezeuget werden, beobachten, und den Saamen von folgenden zu säen, diese aber sind: Nelcken, Levcojen, Nasturtium indicum, Balsamina ꝛc.

Endlich werden auch in diesem Monat, im wachsenden Licht, umgepflantzet die Tuberosen und in die Töpfe gesetzet, hernach aber fleißig gewartet.

Nun fänget an die Erde sich wieder aufzuthun, blühet derowegen in diesem Monat; Auricula urii, crocus, Hepatica nobilis, Primula veris, Tazeten, allerhand frühe Tulipanen ꝛc.

Verrichtung in dem Küchen-Garten.

Im selbigen giebts nun Arbeit gnug, man bereitet Pflantz-Beeter, umgräbet und dünget das Erdreich. Man bauet in die Mist-Beeter Basilien, Majoran, Caulrabi, Cariviol-Saalat, Gurcken u. d. g. solche aber thut man, bis die Reife nachlassen, zu Nachts überdecken. Man fänget an die Artischocken zu reinigen, nimmt den alten langen Mist davon, und den kurtzen gräbet man unter die übrigen Schöße und Pflantzen. Im wachsenden Mond wird Winter-Kohl in ein gut fett und lufftig Erdreich fortgepflantzet, da er dann gegen Ende des May Köpffe überkommet.

Verrichtung im Baum-Garten.

Anietzo ist es Zeit die Bäume im wachsenden Licht zu versetzen. Man soll im wachsenden Licht Peltz-Reiser absaugen und ablactiren. Man nehme oder schabe von den Bäumen das Gemüß im feuchten Wetter.

Wenn der Frühling sich mit einer lieblichen und gelinden

linden Lufft anfängt, so ist das Ende von diesem Monat, und die ersten 15. Tage im April gut zu dem Pfropffen, so zwischen dem Holtz und der Rinde geschiehet.

4.

Was im April in dem Blumen-Garten zu verrichten.

NUnmehro läst sich die Sonne völlig wieder sehen, es grünet alles hervor, derowegen muß man die in dem Gewächs-Hause gestandene Gewächse heraus nehmen und an die freye Lufft setzen, damit sie von der Sonne zu fernern Wachsthum angetrieben werden. Die Roßmarin setzet man in die Erde, und verpflantzet solche zugleich durch Abstöplinge, bewahret sie aber vor der Sonnen-Hitze einige Tage, und begiesset sie wohl.

Nicht weniger begieset man fleißig die Ranunckeln, und Anemonen, und verwahret die schönen Tulipanen, Auriculn, Anemonen und Ranunckeln vor den übeln Wetter und allzu grosser Sonnen-Hitze.

Jetzt thut sich die Erde recht, als ein verborgener Schatz völlig wiedrum auf, und giebt allerhand Blumen und Kräuter in grosser Quantität von sich, als da blühen Anemone, Corona Imperialis, Dens caninus, Tricillaria, Hyacinthen allerley Arthen, Narcissen, Tulipanen von verschiedenen Gattungen ꝛc.

Verrichtung im Küchen-Garten.

In diesem Monat pflantzet oder säet man Salat, Kappis-Kraut, Artischocken, frühe Garten-Rüben, Zwiebel, Selleri, und dergleichen in abnehmenden

Mond. Man pflantzet ferner Melonen, damit ihnen aber die Winde nicht schaden, kan man sie mit Gläsern bedecken. Jetzt fängt an der Spargel auf zu gehen, so ist von Nöthen, daß die Beeter vorm Unkraut gesäubert werden. Anietzo benimmt man den Artischocken die Nebenschoß, setzet sie aus dem Mist-Beete und verpflantzet sie, sonsten soll auch ein sorgfältiger Gärtner die Wege und Gewächs-Beete von allen Unkraut fleißig säubern und reinigen, damit ihr Wachsthum befördert, und sie desto munterer gemacht werden.

Verrichtung im Baum-Garten.

Man soll keine Bäume nicht mehr versetzen, auch ihnen nicht mehr schröpffen oder Aderlassen. Weil die Raupen und dergleichen Ungeziefer noch nicht ausgekrochen, als soll man sie mit samt den Gewerb und Blättern mit Feuer verbrennen. Es wird auch in diesem Monat an dem Weinstock das abfliessende Reben-Wasser mit angehengten Geschirrlein aufgesammlet. Man beschneidet auch zum andern mahl die Birn-Bäume, das ist, man verkürtzet das Frucht-Holtz.

Es werden nicht weniger dem Pfirsch-Baum die unnöthige Aeste abgenommen.

5.

Was im Majo in dem Blumen-Garten zu verrichten.

Allhier siehet man nun alles in der schönsten Grüne und Blüthe, ja dieser ist einer von denen lieblichsten Monaten des gantzen Jahrs. Derohalben man alle die Bäume und Gewächse, die man nicht

eher

eher hat aus den Gewächs-Häusern bringen dürffen, hervor und in die freye Lufft setzet; Als da sind Citronen und Pomerantzen-Bäume, die Indianische Feigen, allerley Jeßminen ꝛc. Es lassen sich anjetzo noch Roßmarin-Zweige verpflantzen; hat man auch noch Tuberosen oder Anemonen übrig, lege man solche ein. Ingleichen müssen im zunehmenden Mond versetzet werden die junge Leucojen, Negelein-Stöcke ꝛc.

Es trifft nunmehro uns die Jahrs-Ordnung auch an dem Möy zu gehen, in welchem die Erde nun mit grossen Wucher der Gewächs- liebliche Blumen vorstellt als: Aquilega, Calendula, Jonquilles, Lilium convallium, Marragon, Ranunculus aquaticus, Tulipanen die späten. Viola matronalis &c.

Verrichtung im Küchen-Garten.

Es ist anietzo überaus viel in den Küchen-Garten zu thun. Man gätet und rothet das Unkraut fleißig aus. Man begiesset die Melonen und nimmt ihnen die neben-Rancken. Im übrigen muß man allgemach die gepflantzte Kräuter, als Salat, Kohl, Majoran, und Basilien verpflantzen. Was im übrigen nicht völlig gesäet und gepflantzet, als: Zucker-Erbsen, weise Bohnen, später Salat, muß man anietzo pflantzen. Wenn die Sonne starck scheinet, so muß man fleißig begiessen, und an selbigen nichts ermangeln lassen.

Verrichtung im Baum-Garten.

In diesem Monath ist das vornehmste und mehreste an denen Bäumen geschehen, derowegen man sie alsofort wachsen läst. Es wird auch das Unkraut und Graß, so sich um die Stämme herum befindet, fleißig und sauber hinweg gethan. Wo es die Gelegenheit giebt,

soll ihnen von Anhöhen das Regen-Wasser zu geleitet werden. Man bindet auch Weinstöcke an die Pfähle.

6.

Was im Junio in dem Blumen-Garten zu verrichten.

JEtzt nahet sich die Sonne völlig herzu, und was in diesem Monat nicht treibet und wächst, wird schwerlich mehr ein Leben in sich empfinden, sondern gewiß erstorben seyn. Wenn der Roßmarin oder Thymus creticus blühet, kan man beyden, sonderlich aber den ersten, die Blüthe fleißig abzupffen. Ferner muß man die bey denen Levcojen häuffig herausstossende Zweige und Blätter wegschneiden, auf daß der Haupt-Stamm desto besser wachsen könne. Man nimmt um Johannis-Tag bey trocknen Wetter die frühen Tulipanen-Zwiebeln aus, und verwahret sie an einen trocknen Ort.

Anjetzo zeigen sich die Blumen in vollkommener Blüthe. Calendulas, gefüllte Nelcken, Carthäuser-Nelcken, Lignis Coronaria & Calcedonia, Levcojum seu lupinum, weise Lilien, Nasturtium Indicum, &c.

Verrichtung im Küchen-Garten.

Es wird in diesem Monat der Garten gesäubert, und von allem Unkraut gereiniget, auch alles in schöner Ordnung behalten. Man muß starck begiessen an einigen Orthen, sonst werden die Gewächse nicht so gerathen, wie man wohl meynt. Es werden auch Blumen-Kohl und andere dergleichen Sorten, so noch

stehen,

stehen, an ihren gehörigen Ort verpflantzet. Man nimmt die Gurcken ab, um sie zu den Einmachen gebrauchen zu können; Wie auch die frühe Erbsen um diese Zeit.

Verrichtung im Baum-Garten.

Man soll in diesem Monat anfangen Citronen, Pomerantzen, und mehr andere Bäume zu oculiren im stillen und hellen Wetter. Jetzt kan man denen Bäumen auch Aderlassen, und ist dieser Monat schier der beste hierzu. Wenn die alten Bäume nicht treiben wollen, und gelbes Laub bekommen, so muß man sie etwas weniges umhacken, und der Wurtzel gute fette Erde geben, wenn die Sonne nicht scheinet.

Wenn auch junge Bäume von der Hitze aufspringen, muß man ihnen mit Baum-Wachs zu Hülffe kommen. Das Wurmstichige-Obst wird entweder abgebrochen oder von den Bäumen abgeschüttelt, auf daß es das gute nicht auch damit angreiffe und ruinire.

7.

Was im Julio in dem Blumen-Garten zu verrichten.

NAchdem in diesem Monat alles, was man zu versetzen pfleget, verdirbet, als soll man dermalen, wie auch in vorher gehenden Monat solche Versetzung unterlassen. Die Nelckenstöcke thue man etliche Wochen, bey der grösten Hitze in den Schatten stellen. Auch werden die Nelckenstöcke, so floriret haben, abgelegt, und ihnen Anhänckerlein angehängt, wenn nun die Anhänckerlein an die Stöcke gebracht

werden, muß man sie aus der Sonnen setzen, bis einige Wochen vorbey sind, und fleißig begiessen.

Um Jacobi bey trockenem Wetter und vollem Mond werden die übrigen Käyser-Kronen, Tulipanen, Narcissen, Fritillarien, Hyacinthen ꝛc. aus der Erde genommen.

Jetzo floriren: Balsamina fœmina, Belvedere, Chrysanthemon creticum, Consolida Regalis, weisse Lilien, Oleander ꝛc.

Verrichtung in dem Küchen-Garten.

Es werden in diesem Monat und guten Zeichen Winter-Entivien-Samen gesäet; welche hernach stehen bleiben bis nach den Hundstagen, um welche Zeit die Pflantzen in ein ander Erdreich ebenfals bey zunehmenden Mond versetzet werden sollen.

Weil auch nunmehro der Samen von den Gewächsen reif zu werden beginnet, als Spinat, frühen Salat, Zwibeln, Sellerie, Winter-Entivien, Petersilien ꝛc. so werden sie im wachsenden Mond abgenommen.

Man soll nach den Melonen sehen ob selbige zeitig zu werden anfangen, damit man ihnen Steine unterlegen könne, weil sie sonst gar gerne faulen; Die reifen aber muß man bey Zeiten abnehmen. Nicht weniger kan man die Garten-Gewächse, wo es nicht von oben her gesichert, sorgfältig begiessen.

Verrichtung im Baum-Garten.

Die Bäume können in diesem Monat das Schneiden und keine Veränderung nicht leiden, dann sie werden sonst brandig davon. Man kan gegen dem Vollmond das Aeuglen oder Oculiren fort setzen. Die

erst-

erstgepflantzte und noch nicht recht bewurtzelte Bäume, soll man mit laulichten Dung-Wasser zuweilen gegen Nachts begiessen. Ingleichen muß man denen Bäumen die Wasserschösse und übrige Sprossen abnehmen. Wenn ein Baum von Hitze verdorren will, so lege man um die Wurtzel nur fette Kräuter, und beschlage ihn mit Leimen und Kühkoth wohl.

§.

Was im Augusto in dem Blumen-Garten zu verrichten.

WEil anietzo die Flor der meisten Blumen-Gewächse aufhöret, als soll man den von solchen befindlichen Saamen fleißig abnehmen und sammlen, damit man sie in folgenden Jahr wieder aussäen könne. Man nimmt iezt aus der Erde Iris tuſiana, zertheilet und verpflantzet sie. Man nimmt im letzten Viertel und trocken Wetter, die Zwiebeln von Tulipanen, Königs-Cronen u. d. gl. aus der Erden. Man beschneidet auch wieder die von Buxbaum, Quendel ꝛc. eingefaste Blumen-Felder. Gegen Bartholomäi werden umpflantzet die ausländischen Stauden, Gewächse und Bäumlein, als; Granatus, Myrthus, Laurus Kethmia, Geniſta hiſpanica Olea, Balauſtia &c. Es blühen annoch ie länger ie lieber, Calendula, Amaranthus Tricolor, Canna Judica, Chryſanthemum, Flos Paſſionis Chriſti, Malva, Scabioſa hiſpanica, Tuberoſa &c.

Verrichtung im Küchen-Garten.

Die Melonen so da reiff werden, müssen fleißig abgenommen und wohl verwahret werden. Man säet

ferner diejenigen Gewächse, welche gegen den Winter sollen gebraucht werden, im wachsenden Mond, solche sind Rapüntzeln, Peterstilien, Winter-Spinat ꝛc. Wenn die Saamen-Gurcken zeitig, schneide man sie ietzund auch ab, und lege sie an einen lüfftigen Ort, so lange, bis sie nach einiger verflossenen Zeit können ausgemacht werden.

Man schneidet die alten Artischocken-Stauden ab, wenn die Artischocken oder Früchte davon abgenommen sind.

Verrichtung im Baum-Garten.

Es werden die Bäume um die Wurtzel herum aufgehauen, und von dem Unkraut sauber gereiniget.

Wann die junge Bäumlein des Tages über von oben her nicht befeuchtet und belebet werden, muß man sie Abends, bey der Sonnen Untergang besprengen. Man unterstützt die mit vielen Obst beladene Bäume. Es wird das Obst allgemach reiff, und bey hellem trockenen Wetter abgenommen. Wann es groß Obst ist, soll man es nicht abschütteln, dann es zerfällt gar abscheulich, und faulet hernach gar starck; Derowegen kan man es mit denen Händen abnehmen, man muß es aber nicht gleich in Keller legen, denn sie schwitzen anfänglich und verfaulen gar bald.

9.

Was im September in dem Blumen-Garten zu verrichten.

JEtzt macht sich allgemach der Herbst herzu, die Sonnen-Hitze vergehet und die kalten Nächte kommen herbey; Derohalben soll ein Blumen-Liebhaber

haber bey Anfang dieses Monats sich angelegen seyn lassen, die ausländischen zarten Gewächse unter das Dach und in Sicherheit zu bringen. Sonst werden die Vertheilung, welche man vorhero nicht vor gut befunden, vorgenommen, nemlich bey der Viola Matronali, Hepatica nobili, Lychno Calcedonica & Coronaria.

Ingleichen muß man die Tulipanen und andere Zwiebel-Gewächse bey trockenen Wetter und lüfftigen Zeichen in die Erde pflantzen.

Im Vollmond, wird der Saame von Levcojen und Negelein abgenommen. Wer viel gefüllte Levcojen durch den Saamen bekommen, kan solche aus der Erden heben, und in die Geschirr, nach Belieben, vor dem Vollmond versetzen, bekommt er frühzeitige Flor. Nicht weniger wird in diesem Monat der Roßmarin so mit der Erden ausgehoben, in Geschirre gepflantzet und anfänglich begossen, so es aber anfähet zu gefrieren, ins Zimmer gebracht. Die Blumen-Flor verliehret sich allgemach, annoch floriren Balsamina, Campanata, flos Africanus, Geranium Moschatum, Nasturtium Indicum, Solanum Pomiferum &c.

Verrichtung im Küchen-Garten.

Man darff nun keck an den Winter gedencken, und derowegen seine Beete in Keller zu recht machen, damit wenn die Kälte sich sehen läst, man damit gleich bereit sey. Man soll denjenigen Spargel abschneiden, das Unkraut hinweg räumen, und bey anwachsender Kälte mit Vogel-Tauben- oder Hüner-Mist belegen. Die Artischocken butzet anietzo ab, schnei-

det

det die Stengel an der Erden hinweg, und reiniget sie, damit sie zu rechter Zeit behacket werden können.

Man muß ferner annoch in diesem Monat die Winter-Endivien, welche man von solchen zur Speise gebrauchen will, bey trocknen Wetter zu binden.

Es werden auch in diesem Monat bey wachsenden Licht gesäet, Winter-Spinat, Kerbel und Rapunzeln; Und was noch von Saamen stehen geblieben, folgends abgenommen.

Verrichtung im Baum-Garten.

Weil in diesem Monat der Safft von denen Bäumen anfängt zurück zu gehen, so kan man anfangen den Bäumen Lufft zu machen, und solches kan geschehen, wenn ihnen die unnützen Zweige abgehauen und geschnitten werden, allein der beschnittene Ort muß mit Baum-Wax oder Erde überstrichen werden, damit kein Regen hinein dringe. Im übrigen soll man auf seine Bäume wohl achtung geben, ob ihnen nicht etwan was mangele, oder sie Noth leyden in welchem Fall man ihnen also zu Hülfe kommen, sie bey Zeiten aufräumen, und wie oben gesagt, die schädliche Reiser weg nehmen. Letzlichen hat ein sorgfältiger Garten-Liebhaber noch dahin zu sehen, wie er die übrige Einsammlung des Obsts recht verrichten, und alles Nöthige dabey inacht nehmen möge. Es werden Quitten gebrochen, wenn sie recht zeitig sind, wo aber nicht die Colör gelbe, wird die Abnahme verspahret bis in October.

10.

Was im October in dem Blumen-Garten zu verrichten.

WEil anjetzo rauhe Lufft und kalter Nord-Wind, auch bisweilen harter Nachtfrost einfält, als müssen die annoch im Gärten stehende Gewächse, als: Flos passionis Christi, Sedum Arborescens, Aloe, Jucca Gloriosa &c. Wie auch die noch übrigen Citronen, Pomerantzen, Lorbeer, Myrthen und andere Bäumlein in das Gewächs-Hauß gebracht werden. Die Nelcken, Roßmarin, Levcojen müssen, wenn sie recht dauerhafft werden sollen, zuvor ein paar Reife ausgestanden haben, und erst, was im Winter bleiben soll, in das Gewächs-Hauß gebracht werden. Die Feigen-Bäume werden mit Stroh gebunden, in die Erde gelegt und mit langen Pferde-Mist zugedecket. Die wenige Blumen flor bestehet in folgenden: Calendula, Campanula, Cyclamene, Flos Africanus, Laurus Timus, Levcojen, Malvæ hortensis, Scabiosa, Tuberosa &c.

Verrichtung im Küchen-Garten.

Nun werden folgende Küchen-Gewächse ausgenommen, nehmlich: Tartuffeln, Selleri, Cichorien, Zucker-Wurtzeln u. d. gl. mehr, und frischen Sand in Keller gebracht. Die Artischocken werden jetzt bis an das Hertz hinweg geschnitten, die Strumpffen mit Stroh-Stürtzen bedecket, etwas Erde darüber gestreuet und mit langen Pferde-Mist umher belegt, auf daß sie vor der grossen Kälte gesichert seyn. Wann es vorhero nicht geschehen, wird der Spargel mit kurtzen

Pferde-

Pferde-Mist überlegt, damit er vor der Kälte gesichert ist.

Verrichtung im Baum-Garten.

Nunmehro wird das späte Obst gar abgenommen. Bey kalten Wetter soll man die Ameiß-Haufen zusammen stossen und einschlagen. Wo hohe trockne Orte sind, kan man auch wohl um diese Zeit die Bäume versetzen, an niedrigen und feuchten Orten aber es ist besser im Frühling vor zu nehmen.

II.

Was im November in dem Blumen-Garten zu verrichten.

In diesem Monat ist im Blumen-Garten nicht viel mehr zu thun, absonderlich bey denen in Geschirren gepflantzeten Gewächsen; Derohalben soll ein Garten-Liebhaber mit Bedüngung der Blumen-Felder fort fahren.

Die übrigen annoch in Garten befindliche Gewächse müssen zeitig mit Erbsen- oder Linsen-Stroh vor dem Frost bedecket werden.

Es floriren noch wenige Blumen, als z. Amaranthus Laurus Trinus, Flos Africanus, Caleduta Canus Indica u. d. gl.

Verrichtung im Küchen-Garten.

Es wird anjetzo der Küchen-Garten bey Gelegenheit mit gutem Mist versehen, und wenn das Wetter offen ist, das Land fleißig umgraben. Auch muß man achtung haben auf seine im Keller liegende Gewächse, damit selbige von denen Mäusen nicht beschädiget oder gefressen werden.

Man

Man siehet auch öffters nach denen in Gewächs-Stuben befindlichen Gewächsen und sonderlich auch der Roßmarin, daß selbige nicht so feucht erhalten wird, indem sie sonsten bald anfahen Gäte zu wachsen, und mit dem Früh-Jahr verderben.

Verrichtung im Baum-Garten.

Man kan für dißmahl noch so wohl zahme als wilde Obst-Bäume versetzen, und zwar im Neuen Lichte. Nicht weniger mag man auch zu den Aleen und Galerien die Hayn-Büche einsetzen, und zwar alles in wachsenden Mond; Wie dann als eine Universal-Regel in acht zu nehmen ist, daß alles das, was geschnitten wird, und wieder wachsen soll, bey abnehmenden Mond geschehen muß; Hingegen was wachsen soll, im wachsenden Mond beschnitten werden kan. Die Bux-Bäume thut man so wohl in diesen als vorigen Monat um die Wurtzel eröffnen, und auf hacken: auch mit etwas Mist belegen.

12.

Was im December in dem Blumen-Garten zu verrichten.

WEil nun in diesem Monat, in dem Blumen-Garten gar nichts mehr zu thun ist; Als muß man anjetzo bedacht seyn, wie man die ins Gewächs-Hauß oder Zimmer gebrachte Gewächse wohl erhalten möge.

Was im übrigen von den Gewächsen trocken worden, wird entweder mit Schnee belegt oder mit Lauen-Wasser; Doch ohne Berührung des Stammes und der Zweige begossen.

Weil anjetzo der harte Winter-Frost einfält, so findet man um solche Zeit keine Blumen mehr in denen Gärten, massen selbige alle mit Schnee bedecket worden. Hat dannenhero die Blumen-Lust für diß mal ein Ende.

Verrichtung in dem Küchen-Garten.

Wenn ein schön und gelind Wetter einfält, soll man die Löcher in den Kellern eröffnen, damit die Gewächse frische Lufft bekommen und nicht so bald verfaulen mögen.

Wenn der Winter-Endivien anfängt zu faulen, wird er heraus genommen, wohl abgeputzet und als dann wieder eingesetzet. Sonst hat man den Mist zu dem Küchen-Garten anjetzo herbey zu führen, damit selbiger zu gehöriger Zeit untergraben werden kan.

Verrichtung im Baum-Garten.

In diesem Monat kan man fleißig auf die Raupen Nester loßgehen, und das noch an Zweigen hängende Laub gar herunter nehmen, damit im kommenden Früh-Jahr die Raupen nicht in selbigen nisten können.

Man mag auch ferner, wenn das Wetter es zuläst, junge Stämme setzen; und junge Bäume verpflantzen. Allein nur an trocknen und hohen Orten.

VI.

Unterschiedliche Beobachtungen, woraus die Veränderung des Gewitters zu vermuthen.

WEil in denen Calendern bald eine Conjunction einiger Planeten, bald ein Quadrat- Gedritter- oder Gegen-Schein gefunden wird, daraus man ein oder andere Witterung vermuthen solte; doch aber vielmahls fehlet, so ist dahero billig die Frage: Woher dann solche Fehler entstehen? Darauf aber zu antworten: Daß eines Theils die Schuld seyn kan der unrichtige Calculus derer Planeten, so also nur in die Calender aus denen Ephemeridibus, wann gleich bisweilen etwas darinnen im Drucken, oder sonst versehen ist, hingesetzet, und nicht nachgerechnet, auch die Zeiten nicht allemahl ob Differentiam Meridionalem æquirt werden, welches doch ein gantz nothwendig Ding ist, weil ich an diesem Orte, mit dem Mathematico, dort an einem andern Orte, da er die Ephemerides gemacht, den Tag nicht gleich habe, und die Sonne denen, die näher gegen Morgen wohnen, allezeit eher aufgehet, als denen gegen Abend. Andern Theils thut auch unfehlbar etwas bey der Sache die Ungleichheit der Materie des Erdbodens; dann diß ist gewiß und Weltkündig, daß manches Landes Grund und Boden viel truckner und sandichter, als des andern, einiges hergegen viel wässerichter und feuchter, also, daß an feuchten Orten allezeit mehr Vapores oder Ausdämpffungen aufgeführet werden, als am trucke-

nen und dürren; dannenhero die ordentliche und natürliche Würckungen der Gestirne nicht allemahl überall gleich seyn, und wo diß im Prognostico nicht in acht genommen wird, leicht gefehlet werden kan.

Damit man aber demnach bey dergleichen sich offt ereignenden Defecte, jedes Orts aus der Gestalt und Besichtigung des Himmels, der Gestirne, Planeten, Wolcken, und anderer Dinge in der Höhe und über der Erden, Merck-Zeichen, als Vorbothen veränderlicher Witterung oder Reitzung derer Meteororum, oder Lufft-Zeichen haben möge, sollen allhier unterschiedene mit beygefüget werden.

Von denen Bergen.

Es werden an etlichen Orten hohe Berge gefunden, welche, wann sie rauchen, oder es stehet ein dicker Nebel oben auf ihren Spitzen, so will ohne Zweiffel bald ein Regen kommen.

Wann hohe Berge, Wälder oder Thürner in der Lufft scheinen, als wann sie bleicher, blauer und finsterer wären, als sie sonst zu seyn pflegen, so ist Regen zu vermuthen.

Von denen Nebeln.

Wann mit der Morgen-Röthe, Frühling- und Herbst-Zeit ein geringer Nebel, als ein niedriger Dampff aufgeht, der sich bald niederläst, so bedeutet er einen schönen hellen Tag.

Wann über den Teichen, Seen, fliessenden Wassern und sumpfichten Orten, Dünste, wie Nebel, aufsteigen, da man sagt, die Sonne ziehe Wasser, und dieselben sich wiederum sencken und zerschlagen, so folget darauf gleichfalls ein schöner Tag.

Die

Die Strahlen und das Wasser ziehen der Sonnen in den Wolcken, bringen insgemein Regen.

Desgleichen giebt ein Nebel, so sich in die Höhe zeucht, und nicht wieder hernieder fällt, auch Regen; der abfällt, bringt schön und klar Wetter.

Von Schaaffen, Rindern, Schweinen und Eseln.

In dieser zahmen Thiere Natur steckt eine Empfindung der bevorstehenden Gewitters-Veränderung: Denn wenn Regenwetter einfallen will, springen die Schaaffe, Widder und Böcke gantz ungewöhnlich, und stossen sich unter einander; das Rind-Vieh läufft des Abends gar mit ungewöhnlichem Geschrey nach seinem Stalle; wenn es im Felde auf der Weide ist, wie auch die Zug-Ochsen an ihrer Arbeit, so bald sie die bey sich eindringende Gewitters-veränderliche Lufft empfinden, heben sie die Köpffe und Nasen-Löcher über sich nach dem Himmel, schnuppern, und riechen in die Lufft, und weil sie bey deren Veränderung bey sich die natürliche Fühlung haben, stehen sie offt und belecken sich, mit welchen sie auf nasses Wetter und Regen deuten. Das Schwein läufft und springt, und wenn es Graß, Heu und Stroh, oder was anders beysammen liegen findet, so zerreist und zerstreuet es dasselbe mit Ungestümm auseinander. Dem Esel scheinen darüber die Ohren zu jucken, der geht und schüttelt dieselben, bereibt und bestößt sie.

Von Hunden und Katzen.

Der Hund, wenn er spühret, daß es sich zu Regenwetter schicken will, liegt, und hat nicht allein seine Laune, daß er nichts fressen will, sondern wird auch ungeduldig, läufft, kratzt und scharrt mit den Füssen die Erde

auf, daß er davon kaum abzuwenden: Die Katze aber liegt und streicht mit den Pfoten um die Ohren, als wenn sie was darhinder bisse, beleckt und putzt mit der Zungen ihr gantzes Fell; warum dieses also geschehe, welches man an diesen Thieren doch offtmahls siehet, weiß wohl der wenigste, und steckt solch Ding in der Natur, es ereignet sich bey bevorstehender Gewitters-Veränderung, und wird durch die Gestirne verursacht.

Von Hirschen, Wölffen, Füchsen und dergleichen.

Diese Thiere werden der Witterung ebenfalls inne, wie andere Thiere; die Hirsche, wenn sie bey sich bevorstehendes Regenwetter vermercken und empfinden, kämpffen unter sich, und stossen sich mit einander: Wölffe und Füchse hingegen heulen.

Von Fischen im Meer und andern Wassern.

Wenn sie über das Wasser in die Höhe springen, wie man offt nicht allein in gemeinen Flüssen, Ströhmen und Teichen siehet, sondern auch auf dem Meer gewahr wird, so vermercken sie Regenwetter.

Von Krebsen und Fröschen.

Wenn Ungewitter vorhanden, kreucht der Krebs aus seinem Loche, an dem Ufer und im Wasser im Sande hin und wieder, und die Frösche schreyen um solche Zeit hefftiger, als sie sonst zu thun pflegen.

Von See-Hunden und Delphinen.

Diese spielen gegen bevorstehendes Ungewitter auf dem stillen Meere, und werffen sich auf und nieder. Gewiß ists, es ist kein eintziges Thier auf Erden, welches nicht der Gestirne Würckung bey sich empfinde, ist doch der Mensch davon nicht befreyt, indem er dasselbe bey sich in seiner Natur (weil sie aus denen Elementis

mentis bestehet) und Leibes-Constitution verspühret, wenn er offt über traurig und melancholisch Wetter klagt (und dabey verdrossen, laß und hinfällig ist) bald über geschwühle Wetter, daß es den Schweiß heimlich von ihm treibt; bald von grosser Hitze, oder sonst auf andre Art, wie es das Gestirne würckt, und ihn an seinem Leibe verspühren lässet.

Von denen Pfauen.

Wann sie auf den Herren-Höfen, Gärten und Vorwercken ein ungewöhnliches Nacht-Geschrey erheben, empfinden sie bey sich bevorstehendes Regenwetter, und verkündigen dasselbe durch dergleichen Geschrey.

Von denen Störchen, Kranichen und unterschiedlichen andern Vögeln mehr.

Wann dieselben ihre Schnäbel zwischen die Federn stecken, und sich um und um behacken, als wann sie was von der Haut ablesen wolten, empfinden an ihrer Haut und Fleisch eine Durchdringung veränderliches Gewitters, und bevorstehenden Regenwetters.

Von denen Reygern, Dohlen, Krähen, Raben, Eulen, und andern unnützen Vögeln.

Solche verspühren alle auch bey sich in ihren Naturen, wann ander Wetter vorhanden ist, eine Empfindlichkeit, und geben dieselbe durch gewisse Merck-Zeichen von sich: Dann der Reyer, welcher sonst gern an Teichen, Sümpffen und Wassern sitzt, fleucht, wegen solcher Empfindlichkeit, und wann Wind und Regenwetter kommen will, von dergleichen Orten hinweg, und begiebt sich entweder in das freye Feld, oder schwingt sich gar hoch in die Höhe.

Die Dohlen, wann sie einsam auf den Häusern sitzen, und ihnen des veränderlichen Gewitters Empfindlichkeit zu Regenwetter ankömmt, heben darüber wie der Hahn, die Flügel, und flattern, fahren auch dabey mit den Schnäbeln hin und wieder auf der Haut herum, und streichen das Gefieder aus.

Die Krähen, wann sie über die hohen Gebäude oder Felsen Hauffenweis in einem Kreise herum fliegen, sich auch hernach am Ufer des Wassers versammlen, und daselbst nicht allein auf dem Sand hin und her lauffen, sondern auch darbey sehr schreyen, und sich ins Wasser tauchen, vermercken Aenderung des Gewitters bey sich zu Regenwetter.

Raben durch ihre starcke Versammelung und heffiges Geschrey, bedeuten ebenfalls dergleichen: Wie auch die Nacht-Eulen des Abends mit ihrem Herumfliegen und Geschrey.

Von denen Wasser-Vögeln, Täucher und dergleichen.

Wann sie auf den Wassern spielen, sich offt untertauchen und baden, vermercken bevorstehendes Regenwetter.

Von Tauben und Wald-Vögeln.

Wann die aus dem Felde, oder wo sie ihr Futter und Körnlein suchen, schnell und häuffig nach ihren Schlägen und Nästern, oder Baum-Hölen fliegen, sich darinnen zu verbergen, empfinden bey sich, in ihrer Natur, Veränderung bevorstehenden Gewitters und Regenwetters. Dabey mag ein frommer Hauß-Vater kühnlich (weil er keine Sünde oder Abgötterey dadurch begehet (die guten Gedancken haben:

Gleich-

Gleichwie sich fein, ein Vögelein in hole Bäum verstecket, wens trüb hergeht, ꝛc.

Von denen Schwalben.

Diese sind denen Hauß-Vätern nicht ungemein, weil sie gern bey den Menschen wohnen, wie die zahmen Täubelein, verspühren ebenfals bevorstehende Gewitters-Veränderung bey sich, wann sie uber dem Erdreich oder Sümpffen, Ströhmen und Gewässer gantz niedrig fliegen, und als wie aufstreichen, wodurch sie vorhandenes Regenwetter andeuten.

Von denen Nachtigallen und Fincken.

Die Nachtigall, wann sie, ohne Nachlassung, zu jeder Zeit und Stunde singet, da sie sonst nicht so lange zu singen pfleget, vermercket bey sich des Gewitters Veränderung, zu frischer Luft; Fincken aber, wann sie sich früh vor der Sonnen-Aufgang mit ihrem Gesange hören lassen, verkündigen Regen.

Von denen Zaunkönigen.

Das kleineste Vögelein hebt ein ungewöhnlich Gezwitscher an, wann Regenwetter kommen will. Also, daß man auch mehr von aller anderer Vögel dergleichen natürlichen Beginnen sein Abmercken in den Witterungen haben könnte, wann man auf die Natur Achtung geben wolte.

Von denen Bienen.

Wann sie in ihren Stöcken bleiben, und nicht gerne heraus wollen, oder doch allein nahe um dieselben herum, und nicht weit darvon fliegen, empfinden bey sich veränderliche Lufft und Regenwetter.

Von andern Insectis, Gewürmen und Geschmeissen, als Wespen, Mücken, Fliegen, Flöhen, Regen-Würmer, Ameisen, und dergleichen.

Diese sind des Gewitters Empfindung und Abwechselung in ihrer Natur nicht befreyet: Dann die Wespen, wann sie sich bald gegen angehenden Herbst in die Erde verkriechen, vermercken bey sich nicht allein frisch Wetter, sondern verkündigen auch einen zukünfftigen nassen Winter. Die Mücken, wann sie zur Sommer-Zeit gegen der Sonnen-Untergang auf- und nieder-fliegend spielen, und sich nicht allzuhoch von der Erden erheben, deuten auf hell und still Wetter; wann sie aber, nebenst denen Fliegen, sehr nach den Augen und Gesicht fliegen, ingleichen (wie auch die Flöhe allerseits hefftiger und durchdringender stechen, als sie sonsten zu thun pflegen,) verkündigen damit ebenfalls bevorstehendes Regen-Wetter. Regen-Würmer bohren Löcherchen aus der Erden, und kriechen selbst heraus, wann es regnen will. Die Ameisen kriechen hingegen zu solcher Zeit in ihre Hauffen, und lassen ab einzutragen.

Von Pflantzen.

Wenn an der Scabiose und andern Wiesen-Kräutern der so genannte Guckucks-Speichel gefunden wird, ist es eine Anzeigung, daß etliche Tage schön Wetter bleibet.

Wann die Blumen starck und weit aus denen Gärten und Wiesen, riechen bedeutet Regen.

Von der Sonnen.

Wann sie frühe bey hellen und klaren Himmel aufgehet,

gehet, und kein Gewölcke oder trübe Lufft um sich hat, oder, dasselbe alsobald zertreibt, so verkündigt sie folgenden Tag und Nacht hell und klar Wetter: Gehet sie aber mit dicken Gewölcke verdeckt auf oder unter, so folgt darauf Regen oder Wind.

Häuffen sich die Wolcken bey ihrem Aufgange mit Gewalt um sie her, so bedeuten sie selbiges Tages groß Ungestümm.

Wann sie sich in den stillen Wolcken abbildet, daß man gleichsam zwey oder drey Sonnen siehet, so sind es natürliche Zeichen ungestümmen oder Regen-Wetters, welches etliche Tage nach einander anhält.

Ein röthlicher Umschweiff um die Sonne, wann sie auf- oder untergehet, deutet auf Winde.

Ihr Auf- und Untergang mit holem, dicken und schweren Gewölcke, nebenst ungewöhnlicher Hitze, verkündigt groß Ungewitter mit hartem Donner.

Schwärtzlicher Umschweiff und Hof um die Sonne, bedeutet Kälte; und wo sich Wind darbey erhebt, darauf folget denn Schnee.

So man die Sonne das meiste vom Tage durch einen nassen Nebel wie eine Scheibe siehet, bedeutet Regen oder Wind.

Vom Monde.

Wann er voll oder auch Viertheilich, ja auch nur drey oder vier Tage alt ist, wo er nach der Sonnen-Untergang fein helle und klar durch die Lufft dringet, bedeutet hell und klar Wetter.

Wann sich der Mond vor den vierdten Tag nach dem Neu-Monden nicht sehen lässet, so bedeutet er durch den gantzen Monat trübe Lufft.

Wann der Mond blaß aufgehet, so folgt Regen, geht er roth auf, verkündigt er Wind.

Der Hoff um den Mond, wann er Abends gesehen wird, bedeutet ein klares und trockenes, früh Morgens aber ein neblicht Wetter. Ist er etwa gegen die Helffte voll, und mit einem Hof und dunckler Lufft umgeben, so folgt stürmisch unfreundlich Wetter. Dergleichen unfreundlich Wetter folget auch, wann man zwey oder drey Circkel um denselben siehet.

Wann sich der Mond auch in stillen Wolcken abbildet, so bedeutet es gleichfalls Regen.

Rother Schein um den Mond bedeutet Wind oder Ungewitter, Circkel um den Mond so zerbrochen, auch wann die Spitzen dicke oder finster, deutet auf Sturm oder Regen.

Von dem gestirnten Himmel und denen Fix-Sternen.

Wann zur Nacht-Zeit der Himmel heiter und klar, und gantz hell gestirnet ist, so bedeutet es folgenden Tages, zur Sommers-Zeit schön rein und helle Wetter; Winters-Zeit aber truckene scharffe Kälte.

Siehet man auch an denen Fix-Sternen, sonderlich der ersten Grösse, und die dem Thier-Kreiß nahe, stehen, bisweilen Höfe Circkel-weiß, als wie der Hof um den Mond ist, und dieselben sind röthlich, so bedeuten sie zwar schön und hell Wetter, doch folgen darbey Winde: Seynd sie schwartz-färbig, blaulich oder grünlich, so deuten sie auf Regen-Wetter. Wann die Sterne erst in ihrem Glantze stehen, und unverhofft bey heller Lufft verdunckeln, und ihren Schein mindern, so geben sie Anzeigung, daß ein starckes Ungewitter kommen wird.

Me-

Meteoris.

Ein Nordlicht bedeutet hell und trucken Wetter.

Feuer-Kugeln die im Herbst von Himmel fallen, deuten auf harte darauf folgende Kälte.

Wenn der so genante Drache in der Lufft flieget, folget hell und trucken Wetter.

Wenn die Irrwische sich häuffig sehen lassen, folgen schöne Sommer-Tage.

Von der Morgen- und Abend-Röthe.

Die Morgen-Röthe verkündiget Wind oder Regen, wie fast jedermann bekannt. Die Abend-Röthe aber folgendes Tages klar Wetter.

Von den Regen-Bogen.

Wann er gegen Mittag aufgangen, verkündigt er grossen Regen: Gegen Morgen gelindern und Donner: Gegen Abend klar Wetter.

Je grüner die Farbe des Regen-Bogens ist, je mehr Regen bedeutet sie, je röther aber, je mehr Wind. Das Stück von Regen-Bogen, so man sonst Wasser-Gallen nennet, deutet gleichfalls auf noch vorhandenen Regen.

Von denen Wolcken.

Die Wolcken, welche gleich weissen Bergen, und Schnee-Hauffen anzusehen seynd, und nach einander aufziehen, von der Sonnen aber zertrennet werden, verkündigen hell und klar Wetter.

Röthlich und grau-färbige Wolcken, wann dieselben früh vor der Sonnen herlauffen, deuten auf Regen; Abends hingegen, im nachfolgen, auf Winde.

Schwärtzliche Wolcken deuten auf künfftigen Regen, wann er gleich nicht stracks selbigen Tag, sondern erst zwey oder drey Tage hernach folgt; Der Deu-

tung

tung des Regen-Wetters ist auch das Rosen-färbichte, an dem Horizonte stehende, unten schwartze zugehende Gewölcke und Wolcken von Mittage gegen Mitternacht lauffend.

Braun-rothe Wölcken kurtz nach der Sonnen Untergang gegen Mitternacht stehend, verkündigen Wind, der bald, oder nach wenig Tagen kommen wird.

Rothe Lufft und dicker Dunst, so sich ohne Wolcken am Himmel ausbreitet, verkündiget auch Winde. Feuer-rothes Gewölcke Abends und Morgens, zeiget auch ungestümme Lufft an.

Rothes Gewölcke, so sich in Schwartz-gelb verwandelt, und dick zusammen gesetzt, verkündiget starckes Ungewitter. Wolcken von Aufgange geschwinde fortgetrieben, deuten auf hell und klar Wetter.

Wolcken von Mitternacht gegen Mittag, durch den Wind getrieben, verkündigen auch schön Wetter.

Wann der Himmel ohne Wolcken, und doch darbey zur Nacht-Zeit ohne Donnern, Wetterleuchtet, ist heisser Sonnenschein, und dürre Lufft vorhanden.

Brennende Lichter und Lampen samt dem Feuer auf dem Heerde geben Anzeigung veränderlichen Gewitters von sich.

Wenn über der Tafel oder Tisch Abends zur Mahlzeit oder sonst, wo Licht angezündet und gebrennet wird, sich um solche angezündete Lichter oder Lampen immer ein Geknister oder Spritzelu erhebt, als wenn Wasser drein gekomen, oder wie Füneklein von entzündeten Pulver-Körnlein davon ausfahren, ob gleich Licht und Oel rein ist, so ist es eine Anzeigung, daß sich das Wetter ändern, und frische Lufft und Regen folgen will.

Wenn

Wenn auch die Lichter einen Dunst um sich haben, und nicht helle brennen wollen, ist es gleichfals eine Anzeigung veränderlicher Lufft, und bevorstehenden Regens.

Wann brennende Lichter und Lampen eine sogenandte Rose bekommen, sagen einige, es kommt Geld, es folget aber feuchte Witterung, und verursacht die eindringende feuchte Lufft in die Lichter solche Rose.

So das Feuer auf dem Heerde prasselt, und wirfft viel Funcken von sich, sind ungestüme und andre Wetter vorhanden; auch das kleine krieselichte feurichte Gemöse so sich von den Kohlen offtmahls glüend und dichte an Topff und Tiegel legt, wenn sie vom Feuer abgehoben werden, ist von dergleichen Bedeutung.

Andere Dinge.

Viele Menschen haben einen Calender am Leibe, als: Wann alte geheilete Schäden, Bein-Brüche, oder Glieder, die ehedessen aus ihren Gelencke gestossen worden, dem Menschen mehr Schmertzen als sonst geben, oder die auf gewisse Zeiten Haupt-Schmertzen und Reissen in denen Gliedern, als Händen, Lenden, Knien und anderen Gelencken zu fühlen pflegen, und vor der Zeit dergleichen Ungemach leiden, bedeutet Ungewitter und Regen.

Wenn die Würste in denen Feuer-Mauren knacken, bedeutet es Kälte, Regen und Schnee.

Wenn geräucherte und gesaltzene Dinge beschlagen, als wenn Reif darauf wäre, folget auf grosse Kälte gelindes und Thau-Wetter.

Wann das Gemäuer in denen Häusern anfängt zu schwitzen. Wenn sich der Ruß aus denen Caminen und Rauchfängen von sich selbst abledigt und herab fället.

Wann

Wann der Rauch aus dem Schorstein dicke steiget und nicht gerne aus dem Hause will. Wann das Saltz feucht wird. Wann die Säiten auf denen Instrumenten sich anziehen und springen. Wann sich die Thüren und Schlösser übel schliessen, und das Holtzwerck aufschwillet. Wann Tische, Kästen und dergleichen sonderlich von Eichen-Holtz, offt knarren und krachen, als wenn sie reissen wolten: Dieses alles giebt Regen zu erkennen.

Einige Bauren brauchen ihre dürre Brat-Würste zu einem Wetter-Verkündiger, wann sie solche betasten, und rappeln, urtheilen selbige trocken, so sie aber weich anzugreiffen, naß Wetter.

NB. Wie man accurate Barometra, Thermometra, Manometra und Hygrometra selbst machen, und daran die Schwere und Leichte, Hitze und Kälte, Truckne und Feuchte der Lufft nach denen Graden genau wissen kan, folget weiter unten.

VII.

Einige Haußhaltungs- und Garten-Künste.

Eine Baum-Salbe zu machen.

Nimm Wachs, schwartz Pech so die Schuster gebrauchen, und Schaaf- oder Rinder-Talg, jedes gleich viel, laß es im Tiegel oder Pfanne schmeltzen, thue im abnehmen vom Feuer etwas Terpentin hinein, rühre es fein durch einander, geuß es darnach durch ein Tuch in ein Geschirr aufs Wasser, bestreiche die Hände mit Baum-Oel, arbeite es wohl durch, mache Rollen einer Spannen lang, so dicke

dicke als du wilt, hebe solche auf zum Impffen und alten Baum-Schäden; bey dem Gebrauch aber bestreich allemahl die Hände mit Baum-Oel.

Wein Trauben mitten im Sommer zu wege zu bringen.

Man muß, wo man dergleichen verlanget, einen Reben auf einen Kirsch-Baum pfropffen. Jedoch bedienet man sich, (welches allhier wohl zu mercken,) derjenigen Propffungs-Art, die man bey denen Lateinern Inficio heisset; und solches geschicht auf folgende Art; Man löset nehmlich des Stammes-Rinde ein wenig ab, stecket zwischen die Rinde und das Holtz eine subtile, doch starcke Propff-Nadel, oder ein höltzern Messer, doch so sachte, damit an der Rinde die zarten Häutlein nicht verletzet werden. In diese Oeffnung nun stecket ein zu gespitzten Reißlein, von einem fruchtreichen schwartzen Reben, und verbindet alles wohl, so wird auf diese Weise der Reben-Schoß um die Zeit, wann die Kirschen beginnen zu reiffen, Trauben tragen, weil er von Kirsch-Baum seine Nahrung nehmen muß.

Einen Wein-Trauben in ein Glaß mit einem engen Halß zu bringen.

Nimm ein enges Glaß, binde es an einen Reben, thue einen Wein-Trauben, wann sie kaum verblühet, da hinein, und vermache es, daß kein Regen darein komme, so verwächset die Traube darinnen, so, daß sich der Unwissende nicht genugsam darüber verwundern kan, wie sie hinein kommen ist. Dergleichen lässet sich mit Aepffeln, Birn, Kirbis gleichfalls vornehmen.

Oder: Grabet bey dem Weinstock an einem schattigten Ort eine zwey Ellenbogen tieffe Grube, und werfet

set Sand darein, darein stecket starcke Wein-Pfäle, beuget die Reben mit den Trauben fein geschicklich nach der Grube und bindet sie an die Pfäle, jedoch daß sie den Grund nicht berühren, alsdenn wohl zugedecke und verwahret, daß sie nicht können naß werden, so halten sich die Trauben lange am Stocke.

Oder: Wenn es schön und trocken Wetter ist, so schneidet die schönsten Trauben ab, thut die faulen Beere darvon, stosset die Stiele in ein wenig zerlassen Pech, darnach zwey Tage in die Sonne geleget, und dann in ein Gefäß mit Spreu gethan, jedoch daß sie einander nicht anrühren, so bleiben sie den gantzen Winter frisch.

Oder: Reben, so voller Trauben sind, abgeschnitten, in einer Kammer oder Gewölbe aufgehänget, ob sie gleich welcken; will man sie wieder frisch haben, so werden sie zuvor in frisches Wasser gelegt, so quellen sie schön wieder auf. Wann schöne trockene Trauben abgeschnitten, die Stiele in zerlassen Pech oder Wachs getuncket und um einen Reiff herum, in einem Gewölbe oder andern Ort so nicht zu kalt ist, aufgehänget werden, halten sich sehr lange.

Wein-Trauben das gantze Jahr frisch zu erhalten.

Man erwählet die Trauben an dem Stocke, welche frisch sind, und kein faules Beerlein haben, bricht sie an einem trockenen Tage, um Mittags-Zeit, ab, wann keine Feuchtigkeit an ihnen ist, rühret die Trauben nicht mit den Händen an, sondern fasset solche bey denen Stielen, bindet zwey und zwey mit Bindfaden an einander u. hänget sie darnach auf Stecken in Fässer, jedoch daß keine die andere anrühre, überschüttet sie als dann mit Hirsen-Saamen, daß sie darinnen vergraben liegen, und in ein Gewölbe gesetzt, so bleiben sie frisch.

Des

Des immer-währenden Astronomisch-Meteorologisch-Oeconomisch-Frauenzimmer-Reise- und Hand-Calenders

Dritte Abtheilung.

I.

Verzeichniß einiger Messen und Märckte in unterschiedenen Ländern.

Allendorff an der Werra, hält Marck den 1 mittw. nach Oculi, den 2 mittwoch nach Exaudi, 3 den andern mittwoch nach Egydii, fällt aber Egydii aufn mittwoch, so ist er den nechsten mittwoch darnach, 4. mittwoch nach Allerheiligen.

Altenburg, den 1. montag nach Rogate, 2 sontag nach dem 4. Sept. 3 sontag nach Burckhardi, Viehmarckt.

Altona, 1 den montag nach Judica, 2 den mont. nach Marien-Geburt 3. den montag nach Nicolai.

Amsterdam, auf Lätare.

Antwerpen, 1 auf Lichtmeß, 2 Creutz Erhöhung, 3 mittw. nach Pfingsten.

Anklam, auf Mariä Himmelfahrt.

Apolda, den 1 mont. nach Lätare, 2 montag nach Ulrici, 3 martini.

Arnstadt, 1 dienstag n. Trin. 2 dienstag nach Mar. Geb. 3 dienst. nach Severini, donnerst. drauf Viehmarckt.

Artern, den 1 Quasimodog. 2 sont. nach Matthäi.

Aschersleben, den 1 Himmelfahrt, 2 sont. n. margarethen, 3 michaelis, ein Flachsmarckt, 4. dienstag nach dem 2 Advent.

Bamberg, die 1 meß am tag Joh. vor der Pforte, 2 auf Dionysii.

Barchfeld, 1 Aschermittw. 2 mittwoch nach Quasimodog. 3 mittw. nach Laurentii, 4. mittwoch nach Martini.

Behrungen, hält auf jeden Quatember-Mittwoch marckt,

und den andern tag darauf einen Viehmarckt.

Benshausen, 1 Invocavit, 2 den 1 sontag nach Trinitatis, 3 den sontag nach Galli.

Bercke, 1 auf Thomä-Tag 2 auf Palmarum, 3 sontag vor margaretheu.

Berlin. 1 Phil. Jacobi 2 acht Tage nach Frohnleichn. 3 auf Laurentii, 4 Creutz-Erfindung, 5 auf Allerheiligen ein Viehmarckt.

Bayreuth, 1 auf Invocavit, 2 auf Judica, 3 sontag vor Johanni, 4 sont. vor michael.

Bilfeld, 1 Fabian Seb. 2 Cleophä. 3 Leonhardi, jede Wochen dienstags in der Fasten ein freyer Marcktag, drauf mit Pferden gehandelt wird.

Bischoffswerda, 1 den ersten sont. nach Trinit. 2. sont. nach michael 3 den ersten Advent, 4 den 4 Dec.

Blanckenburg, den sontag nach Bartholomäi.

Blanckenhan, den sont. nach Jacobi.

Braunschweig, die 1 meß den montag nach Mariä Lichtmeß, die 2 auf den sontag nach Laur. Hat auch einen Jahrmarckt 8. Tage vor Weynacht. Zwey viehmärckte, den 1 mont. nach Lätare, 2 montag nach Johannis.

Brehmen, 1 mittchow nach Invocavit, Pferdemarck, 2 Quasimodog. 3 Himmelfahrt, 4 Johannis Pferdemarck, 5 am Tage der Apost. Theil. 6. zwey Tage nach Mauritii, 7 Dionysii.

Breßlau, 1 auf Mitfasten, 2 Johannis Baptist, 3 Creutz-Erhöhung. 4 St. Elisabeth.

Buttstadt, am Abend Joh. Täuffers, 2 am abend Michaelis, 3. am abend Allerheiligen.

Burgkunstadt, 1 sont. nach Paul. Bekehr. 2. Phil. Jac. 3 sontag nach Margar. 4 Matth. 5 Sim. Judä.

Bürgel, 1 Exaudi, 2 sontag nach Jacobi, 3 sontag vor Michaelis.

Cappel, 1 mittw. nach Lichtmeß, 2 mittwoch nach Bartholomäi.

Cassel, 1. mittwoch nach H. 3 Könige 2 mittw. nach Invoc. 3 mittwoch nach Quasimod. 4 mittwoch nach Trinit. 5 mittwoch nach Jacobi, 6 mittwoch nach michaelis, 7 mittw. nach martini, fällt aber Jacobi Michaelis oder Martini auf einen Mittw. so ist der marckt selbigen Tag.

Coburg, 1 dienstag nach Epiph. 2 dienstag nach Quasimod. 3 dienst. nach Petri Paul 4 dienstag nach dem sontag nach Mar. Geb. 5 dienstag nach martini.

Cranichfeld, den 1 montag nach Rogate, 2 montag nach michaelis.

Creutz-

Creutzburg, 1 mont. nach Judica, 2 mont. nach Rogate, 3 mittwoch nach Mariä Himmelfahrt 4 montag nach Galli, 5 montag nach dem 3 Advent.

Cronach, 1 sontag nach Lichtmeß, 2 den 3 sontag nach Ostern 3 sontag nach Viti, 4 sontag nach Mariä Himmelf. 5 sontag nach Michael, 6 sont nach martini, 7 sontag nach Nicolai.

Culmbach, 1 auf Matthias, 2 sontag nach Trinitatis, 3 den 22 Jun. 4 auf Joh. Enthäuptung, 5 auf Galli, 6 auf Thomä.

Dantzig, 1 auf Dominici der grosse, 2 martini.

Denstädt, 1 dienst. nach Invocav. 2 den Tag nach Joh. Bapt. 3 dienstag nach Michael.

Dreßden, 1 Invoc. 2 Joh. Bapt. 3. mauritii, 4 sontag vor Andreä.

Duderstadt, 1 sont. nach Johannis, 2 sontag nach Cyriaci, 3 sontag vor michaelis 4 sont. nach Servat.

Eckardsberg, 1 auf Himmelfahrt, 2 auf Mariä Geburt.

Ebeleben, auf Philippi Jacobi.

Ehrich, den Dienstag vor Michaelis.

Einbeck, 1 auf Lätare, 2 Felicia, 3 sontag nach Michael.

Eisenach, 1 mittwoch nach Reminiscere, 2 mittwoch nach Miser. dom. 3 mittwoch vor Michael, 4 mittwoch nach Martini.

Eisenberg, 1 sontag nach Petr. Paul. 2 sontag nach Mariä Himmelf. 3 sontag nach Mar. Geburt.

Eißfeld, 1 Paul. Bekehr. 2 montag nach Lätare, 3 montag nach Exaudi, 4 montag nach dem 2 Trinitat. 5 montag nach Laurentii, 6 mont. nach Burckhardi 7 auf Nicolai.

Eißleben, 1 sont. nach Viti, 2 sont. nach mauritii, 3 sont. nach Galli.

Erffurt, 1 auf Trinit. 2 Mar. Geb. 3 martini; darzwischen drey Käse- und Buttermärckte, 1 auf Gertraud, 2 Jacobi. 3 Laurentii.

Eschwege, 1 mittwoch nach Jud. 2 mittwoch nach Jubilate, 3 den mittwoch nach Trinit. 4 mittwoch nach Cyriaci, 5 mittwoch vor Michael 6 mittwoch nach Nicolai, fället aber Cyriaci oder Nicolai auf ein mittwoch so ist er auf selbigem Tag.

Flensburg, auf Dionysii.

Franckenhausen, 1 Exaudi, 2 sontag nach Laurentii. 3 sont. nach Sever.

Franckfurt am Mayn hält Meß die 1 auf Judica, 2 auf Mar. Geb. fällt Mariä Geburth aufn montag dienstag oder mittwoch, so gehet die

Meß den sontag zuvor an, fället es aber auf n donnerst. freytag, oder sonnabend, so gehet sie den sontag darnach an, fällt aber Mar. Geb. auf n Sontag, so gehets selbigen Tag an.

Franckfurth an der Oder, 1 remin. 2. sonnt. nach margareth. 3 martini.

Friedrichroda, 1 mittwoch n. Joh. 2. mittwoch nach Mariä Geburt.

Fulda, 1. Bonifacii, 2. Allerheiligen.

Gera, 1 Palm-Abends, 2. sont. nach margareth. 3. Barth. 4. sont. nach Michael.

Gerstung, 1. Lichtmeß, 2. Trinit. 3. sonnt. nach Barthol.

Gotha, 1 mittwoch nach Cantate, 2. mittwoch nach Margareth. 3 mittwoch vor Galli, den dienstag vorher Roß- und Vieh-Marckt.

Göttingen, 1 auf Fastn. 2. mitfasten, 3 Jacobi, 4 auf Simon Judä.

Grebenau, 1 auf den andern sontag in der Fasten, 2 den 5 sontag nach Ostern, 3 sont. nach Joh. Enthäuptung.

Greussen, 1 dienstag vor Fastnacht, 2. dienstag nach dem 1 sontag Trinit. 3. dienstag nach Creutz-Erhöhung.

Grimme, 1. Misericordias Domini, 2 sontag nach Mariä Himmelfahrt, 3. auf Elisabeth.

Grossen Gottern, den montag nach Creutz-Erhöhung.

Grossen Sömmern, sontag vor Michael.

Günstädt, den montag nach Jubilate.

Gudensberg, 1 mittwoch nach Lätare, 2 mittwoch nach Exaudi, 3 mittwoch vor margarethen, 4 den andern mittwoch vor Allerheiligen.

Halberstadt, 1 Gründonnerst. 2 Galli.

Hall in Sachsen, 1 dienstag nach Hilarii, 2 Mar. Geburt, 3 Martini.

Hamburg, 1 auf Viti, 2 Jacobi, klein Marckt, 3 Feliciani, den 9 October. auf Dionysii Vieh-Marckt.

Hannover, 1 montag nach Phil Jacobi, 2 montag nach Jacobi, 3 sontag nach Egydii, 4 montag nach Simon Judä.

Haßfurth, 1 sontag vor Lichtmeß, 2 auf Mitfasten, 3 mis. dom. 4 sontag nach Viti, 5 sontag vor Laurent. 6 sontag nach Egydii, 7 sontag nach Michael, 8 sont. vor Nicolai.

Hayn. 7 Märckte, alle Donnerstage in der Fasten, den 8 auf Jacobi.

Heiligenstadt, 1 sontag nach Viti, 2 montag nach Jacobi, 3 sontag nach Egydii, 4. sontag nach Galli.

Heldrun-

Heldrungen, den sontag nach Creutz-Erhöhung.

Helmstädt, 1 Sontag nach Judica, 2 sontag vor Margaretha, 3 sontag vor Mariä Geburth.

Heringen, 1 dienstag vor Palmarum, den 2 nach Galli; fällt aber Galli auf den Dienstag, ist der Jahrmarckt an selben Tag.

Helmerhausen, 1 mittwoch nach Oculi, 2 den andern mittw. nach Petri Pauli, 3 den mittw. vor Michaelis.

Hildburghausen, den 1 dienst. nach Invocavit, 2 dienstag vor Himmelfahrt, 3 auf Laurentii, 4 dienstag nach Michael, 5 auf Catharin.

Hildesheim, 1 montag nach Jubilate, 2 montag nach misericordias domini, 3 montag nach Johannis, 4 montag nach Galli.

Hirschfeld, 1 mittwoch nach Judica, 2 mittw. nach Trinit. 3 mittwoch nach Egydii, 4 mittwoch nach Galli, 5 den mittwoch nach Lucä, da aber Egydii, Galli oder Luc. auf einen mittwoch fallen, so ist der Marck auf selbige Tage.

Hoffingen, St Nicol. 1. Jud. 2 sontag nach Joh. 3 sonntag vor Galli, 4 sontag nach Thomas.

Homburg in Hessen, 1. mittwoch nach Heil. 3. Könige, fället aber H. 3. Könige auf einen montag oder dienstag, so ist der Marckt mittwoch hernach, 2 mittwoch nach Jubilate, 3 mittwoch vor Barthol 4 mittwoch nach Michael, fällt aber Michael auf einen Mittwoch, so ist er den 1 mittwoch hernach.

Jechtershausen, Vieh- und Jahrmarckt, 1 dienstag nach Quasimod. 2 dienstag vor Mar. Geburt

Jena, 1 Cantate, 2 zween Tage vor Egydii, 3 sont. vor Sim. Judä.

Ilmenau, 1 Judica, 2 Rogate, 3 montag nach Jacobi, 4 montag vor Advent.

Ilmen, die Stadt, 1 sont. vor Margaretha, 2 sontag nach Galli.

Immenhausen, 1 mittwoch nach Egydii, fällt er aber auf mittwoch so ist er denselben Tag.

Ahle, 1 sontag nach Margaretha, 2 sontag nach Galli

Kalbe, 1 misericordias domini, 2 Rogate, 3 Mariä Geb.

Kalten-Northeim, 1 sontag in der Fasten, 2 sontag nach Kiliani, 3 sontag vor Thomas.

Kiel, Umschlag auf Heil. 3. Könige und 3 Jahrmärckte, 1 montag nach Invocavit, 2 montag nach Petri Paul, 3 montag nach Francisci.

Kindelbrück, 1 auf Ulrici, 2 sontag nach Allerheiligen.

Kirchhayn, 1 auf Judica, 2 sontag vor Peterstag, 3 montag vor Egydii, 4 sontag nach Michaelis.

Kitzingen, 1 auf Matthias, 2 sontag nach Petri Paul, 3 auf Sim Jud.

Königsberg, 1 Matthias, 2. Phil Jac 3 Petri Pauli, 4 Jacobi, 5 Bartholom 6 Matth. 7 Sim. Jud. 8 Thomas.

Königshofen, 1 sontag vor Sebastian, 2 Jubilate, 3 Jacobi, 4 sontag nach Egydii, 5 sont nach Matth. 6 sont. nach Michael 7 Martini.

Königsee, 1 Palm-sonnabend, 2 Exaudi, 3 sontag nach Egydii, 4 Thom.

Grossen Körner, Vieh- und Jahrmarckt, 1 dienstag und mittwoch nach Esto mihi, 2 dienstag und mittwoch vor Margareth. 3 dienstag und mittwoch nach Michaelis.

Langensaltza, 1 auf Quasimod. 2 dinstag nach Joh. 3 dienstag nach Egydii.

Leipzig, 1 Neu Jahr, 2 Jubilat. 3 sontag nach Michael.

Liebenau, 1 mittwoch nach Lätare, 2 mittwoch vor Joh. 3 mittw. vor Mar. Geburt 4 mittwoch im Advent.

Lengsfeld, 1. Lichtmeß, 2 Rogate, 3 sont. nach Egydii, 4 sont. nach Galli.

Lichtenberg, 1 Joh. 2 sontag vor Andreä.

Lichtenau, 1 mittwoch vor Pfingsten, 2 mittwoch vor Martini, fället aber Martini auf einen mittwochen, so ist der Marckt 8 Tage vor Martini.

Lobenstein, 1 acht Tage nach Lichtmeß, 2 Walpurgis, 3 sonnt. nach Viti, 4 Michael, 5 sont. vor Andreä.

Lubengruna, 1 Pfingstdienstag, 2 sont. nach Laurentii.

Lüneburg, 1 Jubilate, 2 Michaelis.

Lützen, 1 Lätare, 2 sontag nach Mariä Himmelf.

Magdeburg, 1 auf Septuagesima, 2 montag nach Invocavit, 3 ersten sonntag nach Trinitatis, 4 auf Michaelis auf m Neumarckt.

Marckshla, 1 montag vor Himmelfahrt 2 mont. vor Mar. Geburt.

Marienburg, auf Philippi Jacobi.

Marpurg, 1 auf Lichtmeß, 2 Walpurgi, 3 sontag nach Laurentii, 4 sontag vor Michaeli, 5 Elisabeth.

Meinungen, 1 auf Sebastian 2 dienstag nach Quasimodogeniti, 3 dienstag nach Cantate, 4 dienstag nach dem 2 sontage Trinitatis, 5 Maria Magdalena, 6 dienstag

dienstag vor Michael, 7 donnerstag nach Burckhardi, 8 auf Martini, 9 dienstag nach Luc. Fallen aber diese Tage auf einen sontag, so ist der Marckt folgenden Dienstag hernach.

Mellerstadt, 1 sontag Oculi 2 sonntag vor Himmelfahrt, 3 sontag nach Fronleichnam, 4 sontag nach Laurentii, 5 sontag nach Creutz Erhöhung, 6 sontag nach Nicolai.

Merseburg, 1 Oculi, 2 Joh. Bapt. 3 sont. vor Martini.

Mühlberg, 1 Heil. 3 Könige 2 Margaretha, 3 Mariä Geb.

Mühlhausen, 1 Exaudi, 2 sontag nach Margarethen, 3 sontag nach Mariä Geburth, 4 Advent.

Münden, 1 mitfasten, 2 montag vor Pfingsten, 3 montag nach Laurentii, 4 montag nach Martini, fallt aber Laurentii oder Martini auf einen montag, so ist der Marckt dieselbige Tage.

Mürstadt, 1 sontag nach dem Neuen Jahr, 2 Javoc. 3 Exaudi, 4 Jacobi, 5 sontag nach Augusti, 6 sont. vor Michael, 7 sont. nach Martini.

Naumburg, 1 Gründonnerst. 2 Petr. Paul.

Neustadt, 1 Pauli Bekehrung, 2 Philippi Jacobi, 3 Johanni, 4 Barthol 5 Matth. 6 Mart.

Norohausen, 1 † Erfindung, 2 † Erhöhung.

Northeim, 1 sontag vor Estomihi, 2 sontag nach Johannis Bapt. 3 sontag nach Barthol. 4 sont. nach Andreä.

Nürnberg, 1 Heil. 3 Königs Tag, 2 am freytag nach Ostern.

Numburg in Hessen, 1 Creutz Erhöhung, 2 mittwoch nach Oculi, 3 mittwoch nach Pfingsten, so zugleich auch Vieh- und Roßmärckte seyn.

Ohrdruff, 1 dienstag nach Reminisc. 2 Petr Pauli, 3 nach Michaelis.

Ommelburg, 1 mittw. nach Esto mihi, 2 mittwoch nach Bartholom.

Orlamünde, sontag nach Jacobi.

Oschersleben 1 Palm. 2 Himmelf. 3 sont. n. Galli.

Osterfeld, 1 auf Fastnacht, 2 sontag nach Petr. Paul 3 sontag vor Matth.

Osterroda, 1 auf Lätare, 2 sontag nach Margareth, 3 sont. nach Michaelis, 4 sontag nach Elisabeth.

Ostheim, 1 Esto mihi, 2 misericordias domini 3 sontag nach Joh. 4 sontag nach Margareth. 5 sontag nach Barth. 6 sontag nach Burckh. 7 sont nach Nicolai.

Peckelsheim, 1 Jud. 2 den 3 sontag nach Jacobi 3 Michael, 4 Nicol.

Possenheim, sontag nach Mariä Geburt.

Pitterfeld, auf Rogate.

Quedlinburg, 1 misericordias 2 Exaudi, 3 sontag nach Martini.

Querfurth, 1 gründonnerstag 2 am Ostermittwoch, 3 sontag nach Mar. Magdalen. 4 sonnt. nach Matth.

Reichenbach, 1 Judica, 2 Mariä Heimsuchung, 3 sont. nach Michael. 4 Martini.

Remda, 1 sontag nach Phil. Jacobi, 2 sontag nach Simon Judä.

Roda, 1 sontag vor Jacobi 2 Matth.

Römhild, 1 dienstag nach Mitfasten, 2. Phil. Jac. 3 dienstag nach dem dritten Trinitat. 4 dienstag vor Bartholomäi, 5 donnerstag nach Dionys. 6 auf Andreä.

Rostock, 1 mittw. nach Pfingsten, 2 Michael.

Rotbach, 1 dienstag nach Reminiscere, 2 dienstag nach Cantate, 3 dienstag nach Joh. 4 auf Barthol. 5 dienstag vor Luc.

Rotenburg, 1 mittwoch nach Lichtmeß, 2 mittwoch nach Judica, 3 mittwoch nach Cantate, 4 mittwoch nach Joh. 5 mittw. n. Jacobi, 6 Martini.

Rudolstadt, 1 Osterdienstag, 2 dienstag nach Viti, 3 Creutz-Erhöhung Vieh-Marckt, dienstags darauf Jahr-Marckt, 4 dienstag nach Elisabeth.

Saalfeld, 1 auf Fastnacht. 2 misericordias domini 3 montag nach Bartholom. 4 den 1 Octobr. Viehmarckt, 5 den 8 October 6 nach Allerheiligen

Saltzungen, 1 mittwoch nach Lätare, 2 mittwoch nach Jubil. 3 den 6 Augusti, 4 den 8. Oct.

Sangerhausen, 1 miseric. 2 Ulric. 3 sont. nach Michaelis.

Schalcka, 1 dienst. vor Matthäi, 2 dienstag nach Trinitatis, 3 dienstag nach Mariä Himmelfahrt, 4 dienstag vor Simon Judä.

Schleusingen, 1 dienstag nach Hilar. 2 dienstag nach Judica 3 mittwoch nach Pfingsten, 4 dienstag vor Jacobi, 5 dienstag nach Matth. 6 dienstag nach Martini.

Schmalkalden, 1 mittwoch nach Oculi, 2 Philippi Jacobi, 3 den mittwoch nach Trinitatis, 4 Jacobi, 5 Barthol. 6 Allerheil. 7 Nicolai.

Schweinfurth den 1 Epiphan. 2 den sonnabend nach Fastnachten, 3 sonnabend vor mitfasten, 4 mittwoch nach Ostern, 5 Jubilate, 6 mittwoch nach Pfingsten, 7 Petr. Paul. 8 Abend Jacobi, 9 Abend Bartholom. 10 sontag nach Creutz-Erhöhung,

11 Abend Simon Jud. 12 marck und Meß auf Elisabeth.

Schweina, 1 mittwoch nach Invocavit, 2 dienstag nach Creutz-Erhöhung.

Sömmern, 1 miseric. dom. 2 sont. vor Michaelis.

Sondershausen, 1 sontag nach Margarethen, 2 sontag vor Allerheiligen.

Sontheim, 1 Lätare, 2 sontag nach Philippi Jacobi, 3 sontag nach Jacobi, 4 sontag nach Michael, 5 sontag nach Andreä.

Stade hält 2. Kram-Märckte, den 1 montag nach Ostern, stehet 8 Tage, den andern auf Jacobi, stehet 14. Tage, auch 3 Pferde-Märckte, 1 acht Tage für Fastnacht, den 2 mittwoch nach Ostern. den 3 auf Jacobi.

Staffelstein, 1 sontag vor Lichtmeß, 2 mitfasten, 3 sontag vor Kiliani, 4 sontag nach Egydii, 5 sontag nach Galli, 6 sont. nach Andreä.

Stadt Zeila, 1 Reminiscere, 2 sont. nach Philippi Jacobi 3 sontag vor Jacobi, 4 sontag vor Michaelis.

Steinbach. den ersten montag nach Exaudi, 2 den montag nach Egydii.

Alten Stettin, 1 sontag nach Mariä Himmelfahrt, 2 Catharina, 3 freytag nach Galli.

Neuen-Stettin, 1 Trinitatis den freytag und sonnabend zuvor Vieh-Marckt.

Stralsund, 1 auf Viti, 2 Nicolai.

Straßburg, 14 Tage nach Ostern, 2 Martini.

Suhl, 1 dienstag nach Fastnacht, 2 dienstag nach Miseric. 3 dienstag nach Viti, 4 dienstag nach Bartholomäi, 5 dienstag vor Burckhardi, folgenden mittwoch ein Viehmarckt, 6 dienstag nach Allerheiligen, folgenden mittwoch ein Viehmarckt.

Sund in Pommern, 1 Viti, 2 Nicolai.

THemar, 1 dienstag vor Lichtmeß, 2 dienstag nach Exaudi, 3 dienstag nach Kiliani, 4 Bartholom. 5 dienstag nach Galli, 6 dienstag nach Catharina.

Treffurt den 1 mittwoch nach Lichtmeß, es sey denn, daß ein sonntag sey, so ist er den nechsten mittwoch nach demselbigen sonntag, den 2 mittwoch nach Egydii, fällt aber Egydii, auf einen mittwoch, so ist der Marckt 5 Tage hernach.

VAch, 1 mittwoch nach Oculi, 2 mittwoch vor Joh. 3 mittwoch nach Michael, 4. mittwoch nach Martini.

Volckach, 1 auf Invocavit, 2 sontag nach Georgi, 3 sontag

nach Jacobi, 4 sont. n. Bartholom. 5 sontag nach Martini.

Waltershausen, 1 mittwoch nach Oculi, 2 mittwoch nach dem 1 Trinitat. 3 mittw. nach Galli.

Wansried, den 1 mittwoch nach misericord. domini, 2 mittwoch nach Ursulä.

Wasungen, sontag vor Lichtmeß, 2 Palmarum, 3 Exaudi, 4 sontag nach Cyriac. 5 sontag nach Lamperti, 6 sontag nach Elisabeth, werden alle dienstage hernach gehalten.

Weimar, 1 Exaudi, 2 sont. nach michaelis.

Weissensee, auf Petri und Pauli.

Wildungen, 1 dienstag nach Lichtmeß, 2 dienstag nach Jud. 3 dienstag nach Rogate, 4 dienstag vor Jacobi, 5 dienstag nach dem sontage vor Bartholom, 6 dienstag nach dem sonntag, vor Martini.

Würtzburg, 1 auf mitfasten, 1 auf Kiliani, 3 Michaelis, 4 Allerheiligen.

Zella Blasii, 1 donnerstag nach Exaudi, 2 donnerstag nach Laurent. 3 dienstag nach Galli.

Zierenberg, 1 mittwoch nach Palmarum, 2 mittwoch vor Joh. 3 den mittwoch vor Martini.

Von denen reitenden und fahrenden Posten/ aus den allerneuesten Post-Charten, Wann solche abgehen und ankommen.

I.

Bey dem Hochfürstl. Braunsch. Lüneb. Post-Amte in Braunschweig.

I.

Reitende Posten Gehen ab.

MOntags und Freytags Vormittags um 11. Uhr nach Seesen/ Gandersheim/ Northeim/ Eimbeck/ Göttingen/ Osterode / Münden Cassel / Giessen/ Marpurg/ Wetzlar/ Hanau/ Franckfurth/ Heylbron/ Mayntz/ Worms / Heydelberg / Düsseldorf/ Darmstadt/ Manheim/ Speyer/ Zweybrücken/ Stutgard/ Tübingen/ Straßburg/ Freyburg/ Brisach/ Basel/ und durchgehends nach der Schweitz/ gantz Lotheringen auch Ober- und Unter-Elsaß.

saß. Item/ Duderstadt/ Nordhausen/ Langensalze/ Mühlhausen/ Erffurth/ Gotha/ Meinungen/ Weßlar/ Coburg/ Bamberg/ Nürnberg/ Bareuth/ Regenspurg/ Zuaspurg/ Linz/ Neuburg/ Sultzbach/ München/ Wien/ ganß Oesterreich. Dem Italiänischen Gebiete/ wie auch Königreiche Ungarn/ Böhmen und Käyserlichen Erblanden. Kommen wieder um an Dienstags und Freytags Nachmittags um 4 Uhr.

Dienstags und Freytages Nachmittages um halb 3. Uhr nach Nienburg/ Wilshausen/ Schwolle/ Amsterdam/ Haag/ Delfe/ Harlem/ Leyden/ Utrecht/ Rotterdam Deventer/ Mittelburg/ Wesel/ Rohrmund/ Antwerpen/ Brüssel/ Gent/ und übrigen Orten Hollands/ Oesterreichisch- und Französischen Niederlanden/ auch Franckreich und Engelland. Item/ Essse/ Ham/ Lipstadt/ Elberfeld/ Münster/ Düsseldorf/ Una/ Verviet/ Acken und Cöln/ können nur einmahl in der Woche als des Freytags über Nienburg befordert werden. Kommen an Dienstags und Freytags Mittags um 12. biß 1. Uhr.

Dienstags und Freytags Nachmittages um 3 Uhr nach Hannover/ Hamelu/ Pyrmend/ Detmold/ Minden und ganz Westphalen. Item/ Celle/ Walsrode/ Verden/ Achim/ Stade/ Bremen/ Delmenhorst/ Aurich/ wie auch Ost- und West-Friesland. Item Haarz und Hamburg/ ganz Schleßwig und Holstein/ wie auch die Königreiche Dennemarck und Schweden. Item/ Lüneburg/ Lübeck/ Wismar/ Lauchhura/ Möllen/ Ratzeburg/ Gadebusch/ Bützenburg/ Schwerin/ Rostock und ganz Mecklenburg. Kommen an/ Montags und Freytags Morgens um 10. bis 11. Uhr.

Fahrende Posten.

Dienstags und Freytags Mittags um 12. Uhr nach Celle über Wittendorf und Zahrendorf/ recta nach Haarund Hamburg. Kommen an/ Montags und Freytags Morgens um 10. Uhr.

Dienstags und Freytags Abends um 8. Uhr nach Nockeln/ Halberstadt/ Quedlinburg/ Aschersleben Mannsfeld/ Könnern/ Halle/ Jena/ Naumburg/ Leipzig/ Zeitz/ Gera/ Dreßden/ Prag/ Wien/ wie auch Ober- und Unter-Schlesien. Item/ Duderstadt/ Erffurth/ Gotha/ Bamberg/ Eger/ Nürnberg/ und dem gantzen Reich. Kommen an/ Dienstags und Freytags Morgens um 7. bis 8. Uhr.

Mittwochs und Sonnabends im Sommer um 10. Uhr Morgens/ und Winter um 11. bis 12. Uhr nach Celle/ Lüneburg/ Haar- und Hamburg/ Lauenburg/ Lübeck/ Holstein und Schleswig. Item/ Verden/ Bremen/ Oldenburg/ Aurich/ Land Hadeln/ Reding und Wurften. Kommen an Dienstags und Sonnabends in Sommer früh Morgens des Winters um 10 Uhr.

Mittwochs und Sonnabends des Sommers um 12. Uhr/ des Winters um 10. Uhr Vormittages nach Königsluter/ Helmstädt/ Magdeburg/ Zerbst/ Wittenberg/ Dessau/ Cöthen/ Brandenburg/ Calbe/ Potsdamm/ Berlin. Item/ Salzwedel/ Garleben/ Tangermünde/ Ratenau/ Franckfurth an der Oder/ Stargard/ Alter- und Neuer- auch Uckermarck/ Stettin/ Stolpe/ Dantzig Martenburg/ Elbing/ Königsberg/ Memel/ Riga/ Reval/ Petersburg/ ganz Curland/ Polen/ und Moscau. Item/ Breßlau/ Schlesien/ wie auch Pommern und ganz Preussen. Kommen an Dienstags und Freytags/ Abends um 8. Uhr.

Mittwochs und Sonnabends Nachmittages um 3. Uhr nach Peina/ Hannover/ Minden/ Hörter/ Osnabrück/ Narden/ Münster/ Paderborn/ Amesfort/ Amsterdam/ Leyden/ Utrecht/ Haag/ Schwolle/ Rotterdam/ Harlem/ auch sämmtlich in denen Niederlanden und Hollands belegenen Oertern und Provintzen. Wie auch nach Münden/ Cassel/ Franckfurth/ und dem gantzen Reich/ Tübingen/ Straßburg und der Schweiß. Kommen an Dienstags und Freytags Abends um 9. bis 10. Uhr.

Mittwochs und Sonnabends um 8. Uhr Morgens nach Goßlar/ Zellerfeld/ Clausthal/ und dem gantzen Hartz/ auch dessen benachbarten Oerter. Kommen an Dienstags und Freytags Abends um 8. und 9. Uhr.

Mittwochs und Sonnabends Nachmittag um 4. Uhr von Braunschweig

nach

nach Wolfenbüttel. Ausser dem gehen alle Tage der Courier und Bote/ und accordiren doctige Posten auf hiesige accurat/ so daß die Briefe und Sachen mit solchen gleich fortgesandt werden können. Kommt an Mittwochs und Sonnabends Morgens um 8. und 9. Uhr.

Nota. Acht Tage vor und nach der Messe gehet die so genannte fahrende Meß-Post nach Hannover/ des Dienstages und des Freytages Morgens präcise um 8. Uhr ab/ und komt desselbigen Abends in Hannover. Die Zurückkunft geschiehet auch in einem Tage/ als des Montags und Donnerstags Abends um 7. und 8. Uhr.

II.

Verzeichniß Derer in Cassel/ sowohl aus- als einlauffenden fahrenden Posten.

Gehen ab.

MOntag und Donnerstag früh um 5. Uhr Winterszeit aber um 9. Uhr. die Berliner nach Wienhausen/ Duderstadt/ Ellerich/ Elbingeroda und Halberstadt auf (Quedlinburg) Magdeburg Brandenburg/ Berlin und in die ganze Marck; Ferner nach Stettin/ Custrin/ Stargard/ Dantzig/ Königsberg in ganz Pommern und Preussen. Kommen an Mittwochs und Sonnabends Nachmittage/ Sontags und Donnerstags Mittags Wine.

Freytags Nachmittags um 2. Uhr Neue Bremer/ nach Hof- Geißmar/ Trendelburg/ Carlshafen Beverungen/ Höxar (Corvey) Pyrmont/ Rinteln und Minden/ und von da sowol nach Bremen/ als auch über Lesse und Nienburg recta nach Hamburg. mit dieser Post werden zugleich Briefe nach Rinteln bestellt. Kommen an/ Montags Mittags/ Winterszeit des Abends.

Freytag Vormittag 11. Uhr Winters Nachmittags die Eysenacher oder Jenaische nach Bischhausen/ Wanfried/ Treffurt und Creutzburg/ nach Eysenach/ Gotha/ Erffurth/ Weymar/ Jena/ Naumburg/ Zeitz/ Gebra/ Rudelstadt und Saalfeld. Kommen an Montag Nachmittag/ Winters Uhr.

Montag/ Mittwoch und Sonnabends Nachmittags um 2. Uhr Winters aber/ Dienstags und Sonnabends früh/ auch Donnerstags Nachmittags/ die Franckfurther nach Gudensberg/ Wercke! (Frißlar) Jesberg/ Jußbach/ Marburg/ Giessen/ Butzbach und Friedberg/ nach Franckfurth. Item. Hanau/ Maynz/ Darmstadt/ Mannheim/ Worms/ Heydelberg und Stuttgard; darn ferner auf Tübingen nach Schafhausen/ in die Schweitz; Item von Heydelberg aber sogleich über Bruchsal/ Durlach und Rastatt/ auf Straßburg und so ferner mit der ordinari Post-Kutsche über Nanci auf Paris. Komme an Sonntags/ Mittwochs und Freytag Mittags/ Winters aber/ Sontags und Mittwochen Abends/ und Freytag Mittag.

Gehet dreymahl in der Woche/ und zwar Montags und Sonnabends mit einer leichten und commoden Kutschen.

Sontag Mittag Sommers/ Montag Vormittag Winters/ die Hannover und Hamburger/ nach Münden/ Nordheim und Einbeck/ nach Hannover/ Zelle/ Lüneburg/ Haarburg/ Hamburg, Ferner nach Lübeck/ Wismar/ Schwerin/ Mecklenburg und Holstein. Imgleichen Helmstädt/ Wolffenbüttel/ und Braunschweig. Kommen an Mit-

Mittwochs Mittag Sommerszeit/ Donnerstag Mittag Winters

Montag und Freytag Abends um 6. Uhr/ Winters später die Holländische über West-Ufeln/ Warburg/ Paderborn/ Rietberg/ Wahrendorff/ Münster/ und von dannen sowohl über Coesfeld/ Bockhold/ Doesburg/ Arnheim/ Utrecht und Naerden/ gantz zu Lande auf Amsterdam/ und ferner in gantz Holland; Als auch von Münster aus/ zu gleicher Stunde über Schwoll/ und von da zu Wasser auf Amsterdam. Imgleichen von Münster ab/ auf Düsburg/ Düsseldorff/ Aachen/ Mastricht; Item/ Wesel/ Cleve auch Oßnabrück. Desgleichen von Paderborn aus/ auf Lypstadt/ Hamm und Wesel/ wie auch nach Bilefeld und Herfort/ in Westphalen. Item. Gehet von West-Ufeln/ ein ordinairer Wagen nach Arholsen und wieder zurück. Kommen an Montag und Freytag Vormittag. Winters später.

Montag früh 8. Uhr/ und Freytag Mittag/ Winters aber Nachmittage die Leipziger über Liechtenau/ Cappel/ Bischhausen/ Eschwege/ Wannfried/ Mühlhausen/ Langensalza/ Tennstädt/ Weissensee und Freyburg/ nach Naumburg/ Weissenfels/ Merseburg und Leipzig; Ferner Freyberg/ Dreßden/ Bautzen/ Görlitz und Breßlau. Imgleichen nach Halle/ Dessau/ Zerbst/ Wittenberg/ gantz Sachsen und Schlesien. Item nach Prag in Böhmen. Kommen an Montag und Freytag Nachmittag. Winters aber später.

Montag Nachmittag um 4. Uhr die Nürnberger nach Milsungen/ Morschen/ Rothenburg/ Hersfeld/ Vacha/ Saltzungen/ Schmalkalden/ Meiningen/ Hilperhausen und Coburg/ nach Bamberg/ Erlangen und Nürnberg; Ferner Augspurg/ Ulm und München; Desgleichen Regenspurg/ und Wien. Kommen an Sontag Mittags.

Verzeichniß derer in Cassel, sowol aus- als einlauffenden Reitenden Posten.

Gehen ab.

MOntag und Donnerstag Vormittag/ um 11. Uhr die Berliner/ nach Witzenhausen/ (von da nach Allendorff in Soden) Etzenborn/ Duderstadt und Halberstadt/ nach (Quedlinburg/ Berenburg/ Hartzgerode/) Magdeburg/ Berlin/ in die gantze Marck. Item. Pommern/ Preussen/ Churland und Moscau. Kommen an Dienstag und Sonnabend Nachmittag um 3. Uhr.

Dienstag und Sonnabend Nachmittag um 1. Uhr die Erffurther über Lichtenau/ Cappel/ Bischhausen/ Eschwege und Wannfried/ nach Mühlhausen/ Langen-Salza/ Erffurth/ Arnstadt/ Ilmenau/ Weymar/ Jena/ Naumburg/ Weissenfelß/ Leipzig/ Zeitz/ Gehra/ Altenburg. Item. Rudelstadt/ Saalfeld/ in Thüringen/ Meissen und Voigtland. Kommen an Montag und Donnerstag Nachmittag.

Dienstag und Sonnabend/ Abends um 8. Uhr die Franckfurther nach Gudensberg/ (Friszlar/ Homberg/ Jesberg/ (Freyszar Ziegenhayn/ auch Hertzfeld/ Niedern = Aula/ und Schlitz/) Marburg/ (in die Grafschafft Witgenstein/) Giessen/ (Wetzlar/ in die Grafschafft Solms/ auch Dillenburg/ Dietz und Stegen/) Butzbach/ Friedberg/ in die Wetterau/ nach Hanau und Franckfurth. Von da nach Darmstadt/ Maynz/ Schlangen-Bad/ Schwalbach/ Nastädt/ Jestein/ Sanct. Goar und Rheinfels/ Coblentz/ Trier. Item in die Pfaltz gantz Elsaß/ Lothringen/ und Franckreich. Kommen an Montag und Donnerstag/ Morgens 7. Uhr. Die Reichs = Briefe Abends spät.

Montag und Donnerstag/ Vormittag um 11. Uhr die Hamburger über Witzenhausen/ Duderstadt nach Goßlar/ Nordhausen/ Braunschweig/ Hildesheim/ Bremen/ Hamburg/ Lübeck/ Holstein/ Mecklenburg/ Dännemarck/ Schweden. Kommen an Dienstag und Sonnabend Nachmittags.

Montag und Donnerstag/ Nachmittag um 1. Uhr die Hannoverische nach Münden/ Göttingen/ Nordheim/ (Osteroda/ Clausthal) Einbeck/ Hannover/ Braunschweig/ Lüneburg/ Zelle/ Verden/ Osnabrück/ Bremen/ Hamburg/ Ost- und West-Friesland. Item auch Holland Kommen an Dienstag und Sonnabend/ Nachmittag um 1. Uhr.

Mon-

Montag und Donnerstag Nachmittage um 1. Uhr die Neu-Holländische nach West-Usseln/ Warburg/ Paderborn/ (Detmold/) Rittberg/ Wahrendorff/ Münster/ Bockhold/ Arnheim/ Utrecht/ nach Amsterdam/ Haerlem/ Rotterdam/ Leyden/ Haag/ in ganz Holland/ West-Friesland und Engelland. Item. ins Cöllnische/ nach Düsseldorff/ Mastricht/ Antwerpen/ Brüssel/ ganz Braband/ und Flandern; Ferner über Namur auf Paris und weiter in Franckreich und Spanien. Kommen an Montag und Freytag Vormittag.

Montag und Donnerstag Nachmittag um 1. Uhr die Lippstadt-Holländische/ über Zierenberg/ Wolffhagen/ Arholsen/ (Niengerichausen/) und Stadeberge/ nach Lippstadt/ Hamm/ Dortmünd/ Lünen/ Wesel/ Cleve/ Emrich/ und Nimwegen/ in ganz Westphalen/ Gelderland und Holland. Kommen an Montag und Freytag Nachmittags um 1. Uhr.

Montags früh um 6. Uhr und Donnerstag Nachmittags um 3. Uhr die Leipziger nach Lichtenau/ Cappel/ Bischhausen/ Eschwege/ Wannfried/ Langen-Salza/ Freyburg/ (Naumburg/) und Merseburg/ nach Leipzig/ Halle/ Dessau/ Zerbst/ Wittenberg/ Dreßden/ Bautzen/ Zittau/ Görlitz/ Breßlau/ Warschau/ in ganz Sachsen/ Schlesien und Pohlen. Kommen an Montag und Donnerstag Nachmittags um 1. Uhr.

Dienstag und Sonnabend/ Vormittags um 10. Uhr die Nürnberger nach Millsungen/ Morschen/ (von da nach Spangenberg/) Rothenburg/ Bebra/ (nach Hertzfeld/ Niedern Aula/ Schlig/ Lauterbach/) Vacha/ (nach Frauensee/ Bercka/ Eysenach und Gotha/) Schmalkalden/ (Suhl und Schleusingen/) Meinungen/ und Hildburghausen/ nach Coburg/ Bamberg/ (Bayreuth/ Würzburg/) Erlangen/ Nürnberg/ Regenspurg/ Augspurg/ München/ Wien/ in Francken Schwaben/ die Schweitz/ Oesterreich/ Ungarn/ und Italien. Kommen an Montag und Donnerstag/ Mittags um 12. Uhr.

Montag/ Nachmittags um 1. Uhr die Rintelische über Grebenstein/ Hofgeismar/ Trendelburg/ Carlshafen und Hörter/ Bodenwerder/ Hameln/ Rinteln/ Bückeburg/ Rotenburg/ Oberkirchen: Item. Minden/ Herford Bielefeld/ und Grafschafft Lippe. Briefe nach Hameln/ Rinteln/ Bückeburg/ Herford/ Grafschaft Lippe/ können des Donnerstags auch mit der Hannöverischen Post/ und Freytags mit der Bremer fahrenden besselet werden. Die Briefe und Paquet müssen/ vor oben angesetzten Stunden eingeschickt werden.

III.

Wie die Fahrend- und Reutende Posten in der Residentz-Stadt Dreßden ankommen und wieder abgehen.

Ankommende Posten.

Sontags Vormittags um 10. Uhr/ die Prag- und Wiener reutende. Die Post-Kutsche von Leipzig Nachmittags um 1. Uhr/ und zugleich von Franckfurth am Mayn/ über Eisenach/ Gotha und Jena. Nachmittags um 3. Uhr/ die reutende Post von Leipzig/ mit Briefen aus Holland/ Braband und denen Nordischen Orthen/ über Hamburg/ Amsterdam/ Hannover und Braunschweig. Abends eine bedeckte Post-Kutsche von Wittenberg über Kemberg Schmiedeberg/ Pretzsch/ Dommitzsch/ Torgau/ Belgern/ Strehla/ Riesa und Meissen.

Mon-

Montags früh um 7. Uhr/ die Berliner über Baruth/ Luckau/ Sonnewalde/ Elsterwerda und Hayn. Die Budißiner Morgens um 8. Uhr/ fahrend von Zittau/ Görlitz und Bischoffswerda. Die Leipziger Morgens um 9. Uhr/ fahrend über Wurtzen/ Wermsdorff/ Stauchitz und Meissen. Mittags um 12. Uhr/ die Gubener fahrende Post über Forsta/ Spremberg/ Hoyerswerda und Königsbrück; zugleich aus Groß-Pohlen über Sorau/ wie auch von Cottbus. Nachmittags um 4. Uhr/ die reutende Post aus Warschau und ganz Königreich Pohlen/ über Breßlau und Budißin.

Dienstags früh die Nürnberger reutende Post über Bayreuth/ Hof/ Plauen/ Reichenbach/ Schneeberg/ Hartenstein/ Stollberg Chemnitz/ Freyberg/ mit Briefen von Regenspurg/ Augspurg/ München/ Venedig und ganz Italien. Nachmittags um 3. Uhr/ fahrend von Wittenberg und Magdeburg. Nachmittags um 2. auch 3. Uhr/ die Leipziger fahrende Post über Grimma/ Colditz/ item von Gera/ Altenburg/ Rochlitz/ Waldheim und Nossen/ mit Briefen von Gotha/ Franckfurth am Mayn/ Cölln und aus denen Niederlanden. Abends um 8. Uhr/ die Breßlauer fahrende. Abends die reutende Post von Posen und Karge.

Mittwochs früh um 7. Uhr/ die Nürnberger oder Gebürgische fahrende über Bayreuth/ Hof/ Plauen/ Reichenbach/ Zwickau/ Lichtenstein/ Chemnitz/ Oederan/ und Freyberg/ desgleichen auch von Eger/ Adorff/ Oelsnitz/ Lengefeld/ Schneeberg/ und Carlsbad. Die Prag- und Wiener/ reutende/ wie am Sontage. Nachmittags um 3. Uhr/ die Leipziger reutende Post über Wurtzen/ Wermsdorff/ Stauchitz und Meissen/ mit Briefen aus Hessen und Thüringen/ sonderlich von Bremen/ Braunschweig/ Hamburg und Amsterdam.

Donnerstags früh um 7. Uhr die Berliner über Baruth/ Luckau/ Sonnewalde/ Elsterwerda und Hayn. Die Post-Kutsche von Leipzig Nachmittags um 2. Uhr mit Briefen/ Paqueten-Fracht- Waaren und Personen/ wie Sontags. Nachmittags die reutende Post aus Holland/ Braband und denen Nordischen Orthen/ über Hamburg/ Amsterdam/ Braunschweig und Leipzig. Die Budißiner/ Abends um 8. Uhr/ wie am Montage/ fahrend.

Freytags früh die Nürnberger reutende/ wie Dienstags. Die Leipziger fahrend/ Vormittags um 8. Uhr/ auf der Strasse/ wie Montags gedacht. Mittags um 12. Uhr/ die Gubner fahrend/ wie Montags. Um 3. Uhr Nachmittags die Wittenberger mit Personen und Briefen/ wie Dienstags. Die Gebürgische oder Voigtländische fahrende Post/ Nachmittags um 3. Uhr/ von Freyberg/ Chemnitz/ Zwickau/ und Hof/ wie Mittwochs. Nachmittage um 5. Uhr/ die Pohlnische reutende über Breßlau und Budißin/ wie Dienstags fahrend. Abends die reutende Post von Posen und Karge. Abends die Breßlauer fahrend über Görlitz und Budißin/ wie Dienstags.

Sonnabends Nachmittags um 2. Uhr/ die Leipziger fahrende Post über Grimma/ Colditz/ item von Gera/ Altenburg/ Rochlitz/ Waldheim und Nossen/ mit Briefen von Gotha/ Franckfurth am Mayn/ ꝛc. wie Dienstags.

Abgehende Posten.

Sontags Morgens um 8. Uhr die Post-Kutsche über Meissen/ Stauchitz/ Wermsdorff und Wurtzen/ nach Leipzig. Mittags um 12. Uhr/ fahrend auf Bischoffswerda/ Budißin/ Görlitz/ Klein-Hayn/ Liegnitz/ Neumarck/ Breßlau/ Cracau.

Montags Nachmittags um 3. Uhr/ reutend über Meissen und Wurtzen auf Leipzig/ von dannen ferner in gantz Westphalen/ Holland und Braband. Nachmittags um 3. Uhr fahrend auf Königsbrück/ Hoyerswerda/ Spremberg/ Forsta/ Guben/ Sorau und Groß-Pohlen. Desgleichen/ nach Cottbus und Franckfurth an der Oder. Abends um 5. Uhr/ die Prag- und Wiener reutende Post/ item nacher Töplitz. Abends um 6. Uhr die Nürnberger reutende Post über Freyberg/ Chemnitz/ Stollberg/ Hartenstein/ Schneeberg/ Reichenbach/ Plauen/ Hof/ Bayreuth/ mit Briefen nach Regenspurg/ Augspurg/ München/ Venedig/ und gantz Italien.

Dienstags

Dienstags Morgens früh um 8. Uhr/ die Berliner/ Baruther/ fahrend über Hayn/ Elsterwerda/ Sonnewalda/ Luckau/ ꝛc. Nieder-Lausitz/ Preussen und Pommern. Früh um 8. Uhr/ die Wittenbergische Post-Kutsche über Meissen/ Nießa/ Strehla/ Belgern/ Torgau/ Dommitzsch/ Pretzsch/ Schmiedeberg und Kemberg. Mittags um 12. Uhr/ fahrend auf Bischoffswerda/ Bautzen/ Görlitz/ und Zittau. Abends um 6. Uhr/ fahrend über Meissen/ Stauchitz/ Wermsdorff und Wurtzen nach Leipzig.

Mittwochs früh um 9. Uhr/ reutend über Königsbrück/ Hoyerswerda/ Spremberg/ Triebel/ Gahlentz/ Christianstadt/ Grünberg/ nach Karge und Posen. Vormittags um 10. Uhr/ fahrend auf Freyberg/ Chemnitz/ Lichtenstein/ Zwickau/ Reichenbach/ Plauen/ nach Eger und Hof. Vormittags um 10. Uhr/ reutend auf Leipzig/ von dannen ferner nach Nieder-Sachsen/ Holland/ Engelland und Franckreich. Vormittags um 10. Uhr/ die reutende Post nach Breßlau/ und weiter in gantz Pohlen. Vormittags um 10. Uhr/ fahrend auf Grossen-Hayn/ Cossdorff/ Hertzberg/ Annaburg/ Wittenberg/ Zerbst und Magdeburg. Früh um 8. Uhr/ fahrend nach Nossen/ Waldheim/ Coldiz/ Grimma und Leipzig/ item über Waldheim/ Geithayn/ Geringswalda/ Rochlitz und Altenburg/ nach Gera und Francken/ nicht weniger von Altenburg über Zeitz/ Naumburg/ Auerstedt/ Buttelstedt nach Gotha und Franckfurth am Mayn/ wie Dienstags bey dem Ankommen.

Donnerstag früh um 8. Uhr/ die Post-Kutsche/ wie Sontags/ auf Leipzig. Mittags um 12. Uhr/ fahrend nach Bischoffswerda/ Budißin/ Görlitz/ Breßlau.

Freytags Mittags um 12. Uhr/ die fahrende Post nach Bautzen/ Görlitz und Zittau/ wie Dienstags. Nachmittags um 1. Uhr/ die Praag- und Wiener reutende Post/ item nach Töplitz. Nachmittags um 3. Uhr/ fahrend/ wie Montags über Königsbrück/ Hoyerswerda/ Spremberg/ Forsta/ Güben/ Sorau und Grot-Pohlen/ item nach Cotbus und Franckfurth an der Oder. Abends um 6. Uhr/ die Nürnberger reutende Post über Chemnitz/ Stollberg/ Hartenstein/ Schneeberg/ Reichenbach/ Plauen/ Hof/ Bayreuth/ ꝛc wie Montags. Abends um 6. Uhr/ die fahrende Post über Meissen nach Leipzig.

Sonnabends Morgens um 8. Uhr die Nieder-Lausitzer oder Berliner/ Baruther über Luckau/ wie am Dienstage. Früh um 9. Uhr reutend nach Karga und Posen/ wie Mittwochs. Um 10. Uhr/ Vormittags fahrende auf Grossen-Hayn/ Wittenberg/ Magdeburg/ wie Mittwochs. Vormittag um 10. Uhr/ fahrend auf Freyberg/ Chemnitz/ Lichtenstein/ Zwickau/ Reichenbach/ Plauen/ Hof/ Bayreuth und Erlangen/ bis Nürnberg. Nachmittags um 3. Uhr fahrend auf Nossen/ Waldheim/ Coldiz/ Grimma und Leipzig/ item Altenburg/ wie Mittwochs. Nachmittags um 3. Uhr/ die reutende Post nach Breßlau/ und ferner in gantz Pohlen. Nachmittags um 5. Uhr/ die Leipziger reutende/ wie Mittwochs Vormittags.

Wobey zur Nachricht dienet, daß von Leipzig täglich Gelegenheit nach Halle gehet, und von hieraus die Post-Kutsche nach Pirna sämtliche Wochen-Tage; Nechst dem auch, daß die Posten anhier oben gesetzten Stunden abgehen, die Briefe 1. Stunde, die Paquete aber 2. Stunden eher in die Post-Expedition gegeben werden müssen, damit solche gebührend eingeschrieben und verwahret werden können, widrigenfalls solche bis auf den nechsten Post-Tag liegend bleiben, das Ankommen hingegen kan, wegen der unterwegs vorfallender Hinderniße, eigentlich und auf gewisse

wisse Stunden nicht, sondern nur ohngefehr, gesetzet werden.

IV.

Nachricht/

Von denen Käyserlichen reutenden Posten / wie solche in Erffurth bey dem Kayserlichen Reichs-Post-Amt auf dem Anger/ abgehen und ankommen.

Gehen ab.

SOnntags Vormittags/ so gleich nach Ankunfft der Reichs-Post von Franckfurth und Nürnberg/ nach Buttelstätt/ Naumburg/ Weissenfels/ Leipzig/ Merseburg/ Halle/ Dreßden / in gantz Sachsen ꝛc. Item. nach Weymar/ Jena/ Gera/ Altenburg ꝛc.

Montags um 1. Uhr Mittags nach Buttelstätt / Naumburg / Leipzig ꝛc. Nachmittags nach Gotha.

Dienstags um halb 10. Uhr Vormittags präcise nach Gotha / Eisenach/ Vach / Fulda / Gelnhausen / Hanau/ Franckfurth/ (kommt daselbst an am Donnerstag früh/) Maynz/ Heidelberg/ Manheim/ Straßburg/ in gantz Elsas und Franckreich / Wetzlar/ Coblentz Trier/ Cölln und gantze Nieder-Landen Um 12. Uhr präcise nach Arnstadt/ Ilmenau/ Schleusingen/ Schmalkalden/ Meinungen/ Hildburghausen/ Coburg/ Würtzburg / Bamberg / Nürnberg/ (komme allda an Donnerstags frühe/) Augspurg/ Ulm / Regenspurg / Wien/ Prag/ Eger ꝛc. Item. Nach Langensaltza / Mühlhausen / Wanfried/ Eschwege/ Cassel / Paderborn/ Münster/ Lippstatt/ in gantz Westphalen und Holland. Item. Nach Heiligenstadt/ Duderstadt/ Halberstadt/ Magdeburg / Braunschweig / Hildesheim Hannover / Zelle / Lübeck / Hamburg/ in Mecklenburg/ Holstein/ Dännemarck und Schweden ꝛc. Item. Nach Weymar/ Jena/ Gera/ Altenburg ꝛc.

Mittwochs gehet keine Post ab.

Donnerstags vor- oder längstens Mittags so gleich nach Ankunfft der Post von Franckfurth und Nürnberg/ nach Buttelstätt/ Naumburg/ Weissenfels/ Leipzig/ wie am Sonntage. Item nach Weymar / Gera / Altenburg ꝛc. Nachmittags / sogleich nach Ankunfft der Post von Leipzig / nach Gotha/ Eisenach/ Vach/ Fulda/ (Würtzburg/) Hanau / Franckfurth / (kommt allda an Sonnabends Vormittags/) und selbiger Orthen/ wie am Dienstag.

Freytags Mittags um 1. Uhr nach Buttelstädt/ Naumburg/ Weissenfels/ Leipzig.

Sonnabends um halb 10. Uhr präcise nach Gotha/ Eisenach/ Vach/ Fulda/ Hanau/ Franckfurth/ (komme allda an Montags frühe) Maynz ꝛc. wie am Dienstag. Um 12. Uhr präcise nach Arnstadt/ Ilmenau/ Schleusingen / Schmalkalden / Meinungen/ Hildburghausen/ Coburg/ Würtzburg/ Bamberg / Nürnberg / (komme allda an Montags Vormittags/) Inspruck/ Milan / Venedig / Rom / Neapolis/ in gantz Italien ꝛc. Item. Nach Langensaltza / Mühlhausen / Wanfried/ Eschwege/ Cassel/ Paderborn/ Münster/ Lippstadt in Westphalen und Holland. Item. Nach Heiligenstadt / Duderstadt/ Halberstadt/ Magdeburg/ Braunschweig

schweig/ Hildesheim/ Hannover/ Zelle/ Lübeck/ Hamburg/ ins Mecklenburgische/ Holstein/ Dännemarck und Schweden ꝛc. wie am Dienstag.

Kommen an.

Sonntags Vormittags von Gotha/ Eisenach/ Bach/ Fulda/ Hanau/ Franckfurth/ Maynz/ Heidelberg/ Manheim/ Straßburg/ Wetzlar/ Coblentz/ Trier/ Cölln/ aus Niederland und Franckreich. Item. Von Arnstadt/ Ilmenau/ Schleusingen/ Schmalkalden/ Meynungen/ Hildburghausen/ Coburg/ Würtzburg/ Bamberg/ Nürnberg/ Augspurg/ Ulm/ aus Tyrol und Italien/ von Prag/ Regenspurg/ Wien/ ꝛc. Item von Langensalza/ Mühlhausen/ Heiligenstadt/ Duderstadt/ Braunschweig/ Hildesheim/ Hannover/ Zelle/ Lübeck/ Hamburg ꝛc.

Montags um 9 Uhr Vormittags von Langensalza/ Mühlhausen/ Wanfried/ Eschwege/ Cassel/ aus Westphalen und Holland. Mittags/ von Gotha/ Eisenach/ Bach/ Fulda/ Hanau/ Franckfurth/ Maynz/ ꝛc. Item von Schmalkalden/ Meynungen/ Hildburghausen/ Coburg/ Bamberg/ Nürnberg/ Eger/ Prag/ ꝛc. Item. von Buttelstädt/ Naumburg/ Weissenfels/ Leipzig.

Dienstags um 8. biß 9. Uhr Vormittags von Weymar/ Jena/ Gera/ Altenburg/ Merseburg/ Halle. Item. von Buttelstädt/ Naumburg/ Weissenfels Leipzig ꝛc.

Mittwochs Vormittags von Langensalza/ Mühlhausen/ Heiligenstadt/ Duderstadt/ Braunschweig/ Hannover/ Hildesheim/ Zelle/ Lübeck/ Hamburg/ ꝛc. Item. von Arnstadt/ Ilmenau/ Schleusingen.

Donnerstags Vormittags von Langensalza/ Mühlhausen/ Wanfried/ Eschwege/ Cassel/ aus Westphalen und Holland. Item. von Weymar/ Jena/ Gera/ Altenburg/ Merseburg/ Halle ꝛc. Mittags von Gotha/ Eisenach/ Bach/ Fulda/ Hanau/ Franckfurth/ Maynz/ Heidelberg/ Manheim/ Straßburg/ Wetzlar/ Coblentz/ Trier/ Cölln/ aus Niederland und Franckreich. Item. Von Schmalkalden/ Meynungen/ Hildburghausen/ Coburg/ Würtzburg/ Bamberg/ Nürnberg/ Augspurg/ Ulm/ Regenspurg/ Prag/ Wien. Nachmittags von Buttelstädt/ Naumburg/ Weissenfels/ Leipzig.

Freytags kommt keine Post an.

Sonnabends um 8. biß 9. Uhr von Weymar/ Jena/ Gera/ Altenburg/ Merseburg/ Halle/ ꝛc. Item. von Buttelstädt/ Naumburg/ Weissenfels/ Leipzig.

Brief-TAXA,

Bey dem Käyserlichen Reichs-Post-Amt in Erffurth.

NAch Gotha/ Eisenach/ franco 2. Groschen. Nach Bach/ Fulda/ Schlüchtern/ Saalmünster/ Gelnhausen Hanau franco 2. Groschen. Nach Franckfurth franco nach Belieben/ 2. Groschen. Was über Franckfurth gehet/ als nach Maynz/ Heydelberg/ Worms Straßburg/ Wetzlar/ Coblentz/ Trier/ Cölln/ in die Schweitz/ Niederlande und Franckreich/ franco biß Franckfurth 2. Groschen. Nach Arnstadt/ Ilmenau/ Königsee/ Schleusingen/ Suhl/ Schmalkalden/ Meinungen/ Hildburghausen/ Coburg/ franco 1. Groschen. Nach Bamberg/ Würtzburg/ franco 2. Groschen. Nach Nürnberg/ franco nach Belieben 2. Groschen. Was über Nürnberg gehet/ als nach Augspurg/ Ulm/ Prag/ Eger/ Regenspurg franco Nürnberg/ 2. Groschen. Nach Wien in Oesterreich/ Ungarn ꝛc. halb franco 3 Groschen. In Tyrol franco Augspurg/ 3. Groschen. In Italien/ Sicilien ꝛc. franco per Trento oder Mantua/ 5. Groschen. Nach Langensalza/ Mühlhausen franco 1 Groschen. Nach Wanfried/ Eschwege/ Cassel/ franco 1. Groschen. Was über Cassel gehet/ nach Paderborn/ Münster ꝛc. franco Cassel/ 2 Groschen. Nach Wesel/ Schwelm/ Emmerich/ Utrecht/ Rotterdam/ Leiden/ Amsterdam/ franco Lippstadt 2. Groschen. Nach Heiligenstadt/ Duderstadt franco 2. Groschen. Nach Braunschweig franco nach Belieben/ 2. Groschen. Was über Braunschweig gehet/ nach Hannover/ Zelle/ Lüneburg/ Lübeck/ Bremen/ franco Braunschweig

2. Gro-

2. Groschen. Nach Hamburg/ franco nach Belieben 3. Groschen. Was über Hamburg gehet/ nach Rostock/ Schwerin/ Stralsund/ in Holstein/ Dännemarck/ Schweden/ franco Hamburg 3. Groschen. Nach Weymar/ Jena/ franco 1. Groschen. Nach Buttelstätt/ Naumburg/ franco 1. Groschen. Nach Halle/ Merseburg/ franco Jena oder Naumburg/ 1. Groschen. Nach Leipzig franco 2. Groschen. Und was über Leipzig gehet in Sachsen/ Brandenburg/ Preussen/ Schlesien/ Pohlen/ &c. franco bis Leipzig 2. Groschen.

Nota Bene. Obige Brief-Taxa ist von denen allhier aufgebenden und einfachen Briefen zu verstehen, doppelte und Paquete, sonderlich wann mehrere Briefe zusammen eingeschlagen seynd, werden nach advenant und nach dem Gewicht, die eingehende aber, nachdem solche weit oder nahe franquirt seynd, bezahlet, und die mit Auslag-Porto beschwerte müssen, wie solche von fremden Post-Aemtern dem hiesigen zutaxiret worden, ausgelöset werden.

V.

Verzeichniß Der Kayserlichen Posten in Franckfurth am Mayn.

Ankommende Posten.

Sontags Vormittag: Von Augspurg/ München/ Ulm/ Regenspurg/ Nürnberg/ Würtzburg/ aus gantz Schwaben und Francken. Auch von Leipzig/ Erffurth/ Eisenach/ Bach/ Fulda/ und der Orten. Von Heylbronn/ Canstatt/ Ulm/ Schaffhausen/ Basel/ Zürch/ Lyon und der Orten.

Montags Vormittag Giesen/ Marpurg/ Hildesheim/ Bremen/ Hannover/ Hamburg/ Dantzig und allen Nordischen Quartieren. Nachmittag in Sommers-Zeiten kommt die Chinesische Extra- und Ordinari aus gantz Niederland.

Dienstags Winters-Zeit Vormittag aus gantz Holl- und Niederland; Abends die Post von Paderborn/ aus gantz Westphalen und Hessen.

Mittwochs von Heylbronn/ Ulm und gantz Schwaben. Schaffhausen und der gantzen Schweitz.

Donnerstags von Dantzig/ Hamburg/ Hannover/ Paderborn/ Bremen/ Minden/ Cassel/ Braunschweig und aller Orten Nord-Quartieren. Hildesheim/ Magdeburg/ Giessen. Von Augspurg/ München/ Regenspurg/ Nürnberg/ Würtzburg und gantz Schwaben. Auch von Leipzig/ Erfurt/ Eisenach/ Fulda und gantz Sachsen.

Freytags die Extra von Wien/ Regenspurg/ Nürnberg/ &c. wie auch die Ordinari von Cölln und gantz Niederland/ und gehet sogleich obige extra Wiener/ wann sie kommt/ wieder nacher Cölln und Niederland.

Sonnabends früh im Winter kommen obige Cöllnische und Niederländische Posten an. Und alle Tage Vormittag nach Maynz. Item. Die Post von Paderborn und aus Hessen/ wie am Dienstag.

Abgehende Posten.

Sonntags: Mittags nach Cassel/ Paderborn / Münster / Osnabrück / Cölln/ Mastricht/ Aachen / Utrecht/ Haag/ Amsterdam/ Pariß/ Londen/ Valentin.

Montags um 12. Uhr auf Maynz; und also alle Tage.

Dienstags die Ordinari nach Würtzburg/ Nürnberg und ganz Francken. Amberg und die Ober-Pfalz/ München / Ingolstadt und ganz Bayern. Augspurg/ Heylbron/ Canstatt / Ulm/ Memmingen und ganz Schwaben. Venedig / Verona / Vinzenza / Mayland/ und ganz Italien/ Regenspurg/ Wien und Oesterreich. Preßburg/ Ober- und Unter-Ungarn / Prag und Böhmen. Brün/ Olmütz und Mähren / Breßlau / Dantzig; wie auch in die übrigen Käyserlichen Erb-Länder. Heydelberg / Spener/ Durlach/ Baaden/ Straßburg / Breysach / Collmar/ Basel/ Zürch Schaaffhausen/ Genff/ und ganze Schweitz. Fulda/ Eisenach/ Erfurth/ Leipzig/ Dreßden/ und ganz Sachsen. Giessen/ Cassel / Minden/ Bremen/ Hildesheim/ Braunschweig/ Paderborn/ Hannover/ Berlin/ Halle/ Lübeck / Rostock / Hamburg / Coppenhagen / und allen Nordischen Quartieren.

Mittwochs auf Maynz und also alle Tage; dann die Post nach Cassel/ Paderborn und Münster.

Donnerstags die Ordinari nach Cölln/ Holl- Engel- und Niederland/ eben wie Sonntags.

Freytags die Extra nach Wien/ Prag / Nürnberg/ Würtzburg Aschaffenburg. Item Fulda/ Eisenach/ Erfurth/ Leipzig/ und in Sachsen/ wie Dienstag.

Sonnabends die Ordinari nach Augspurg/ München/ Regenspurg/ Nürnberg/ Würtzburg/ ganz Francken und Schwaben/ Heylbron/ Canstatt / Ulm/ Schaffhausen und ganz Schweitzer-Land. Auch Giessen Cassel/ Bremen/ Minden/ Paderborn/ Hildesheim/ Hanover/ Braunschweig/ Hamburg/ Dantzig/ und allen Nordischen Quartieren.

Uber obgedachte Käyserliche Posten werden auch von Herrn Heyden Briefe durch dessen reutende Post spediret und ordentlich in die Charte verzeugnet.

Sonntags und Mittwochs Nachmittags zwischen 2. und 3. Uhr auf Cölln/ Amsterdam und aller Orten in ganz Holland/ wie auch Braband/ Flandern/ Engelland und Franckreich Dienstags und Sonnabends Vormittag um 7. Uhr kommen selbige wieder bey ihm an. Die Hessen-Casselische reutende Post kommt in Franckfurth Montags und Donnerstags früh um 8. Uhr Winters- Zeit/ Sommers- Zeit aber Morgens um 4. Uhr an; gehet wieder ab Dienstags und Sonnabends Nachmittag um 1 Uhr.

Mit dieser Post werden nicht allein alle Briefe in Hessen / sondern auch Westphalen/ in Braunschweig-Lüneburgischen; über das Eichsfeld in der Chur-Marck Brandenburg/ Magdeburg/ Berlin/ Pommern/ Preussen/ auch in ganz Sachsen und Norden richtig und sehr geschwind bestellet. Wird spedirt im Hainer-Hof/ von Herrn Schmidt/ Hessischen Postmeister. Not. Die Ordinar Boten von St. Goar kommen auch an Montags und Donnerstags Vormittag. Werden auch wieder abgefertiget dieselbige Tage/ Nachmittag um 1. Uhr/ mit welchen die Briefe nach St. Goar/ Nastätt/ Ems/ Dietz/ ꝛc Braubach/ Nassau / Langen-Schwalbach und Wißbaden richtig bestelle werden. Die Spedition geschiehet gleichfalls im Hainer-Hof durch den Herrn Postmeister.

Birnsteiner Bot kommt alle Dienstag an/ geht um 1. Uhr wieder weg/ nimmt die Briefe nach Langendiebach/ Ronneburg und Wenings mit/ kehret ein im Türcken-Schüs. Büdinger und Wächtersbacher Boten kommen Dienstag und Sonnabends an/ gehen um 1. Uhr wieder ab/ kehren ein in der Reichs-Cron auf der Friedberger-Gaß. Not. Der Budinger nimmt Sonnabends die Gederische Briefe mit. Gederischer Bot kommt alle Dienstag an/ gehet ab um 12. Uhr/ nimmt die Briefe mit auf Allstadt/ Höchst- und Ortenburg. Offenbacher/ und Philipps-Eicher Boten kommen Dienstags und Donnerstags und Sonnabends an/ und gehen um 12. Uhr wieder ab. Nota Der erste bestelle Sonnabends nach Langendiebach/ Ronneburg / Wenings und Bienstein mit.

Alle diese Briefe gleich wie auch die

Poch-

Hochfürstliche Schaumburgische werden bey Herrn Agenten Gaub an Bornheimer Thor/ in Frau Juwelirin Schneiderin Hauß wohnend/ wohl bestellet.

Braunfelser Bot kommt an und gehet weg Dienstags und Sonnabends logirt im Krachbein. Darmstädter Postillion kome Montags Dienstags/Donnerst. und Sonabends morgens an/gehet diese Tage um 1. Uhr wieder weg/ logirt in Darmstädter Hof auf der Zeil.

Dieburger Bot komme Dienstags und Sonnabends an/ gehet Mittwoch und Sonntag weg/ logirt zu Sachsenhausen im Paradies.

Dillenburger Postillion kommt alle Freytag an/ gehet Sonnabends um 2. Uhr wieder weg. Mit dieser Post werden die Briefe nach Herborn/ Siegen/ Hachenburg Berlenburg ꝛc. bestellet: logirt bey Hier. Elzey seel. Wittib in der Grauben-Gaß.

Erbacher-Bot/ so nach Michelstadt Umstadt und Furstenau geht kommt wöchentlich Freytags Abends an/ und gehet Sonnabends Mittags ab logirt im Reiffenberg. Giesser-Postillion so über Roßbach geht kommt Dienstags und Sonnabends früh an/ geht Nachmittags um 1. Uhr wieder weg/ kehrt ein im Darmstädter Hof. Hanauer-Bot kommt alle Tage an/ geht Nachmittag um 1. Uhr wieder weg/ logirt in der Schnur-Gaß am Schnabels-Brunn bey dem Säckler. Homburger Bot kommt Montag/ Dienstag/ Donnerst. und Sonnabends an/ gehet Nachmittag wieder zurück/ kehrt in die drey Schwedischen Cronen ein. Holzhauser Bot kommt Dienstag und Sonnabend bey Herrn Stubenrauch in der Leinhäuser-Gaß an. Lauberbacher Bot kommt bey Herrn Clausius hinter der Garküche an/ geht um 1. Uhr wieder zurück/ nimmt die Briefe nach Ursen und Hungen mit. Meerholzer Bot kommt an Dienstag und Sonnabend Vormittag/ gehet um 1. Uhr wieder ab/kehrt im Türckenschütz ein. Oppenheim- und Gunthersblumer Bot kommt Dienstag früh an/ gehet Nachmittag wieder weg/ logirt in der Stadt Darmstadt nimmt die Briefe mit ins Alsische Amt.

Rödelheimer Bot kömmt alle Tag im Solmischen Hof an. Umstädter Bot kommt Freytag an/gehet abSonnabends/ logirt im Reiffenberg. Usinger Bot kommt Dienstag und Sonnabend an/ geht um 1. Uhr wieder weg/ kehrt ein bey Herrn Meermanns Wittib in der Schnur-Gaß. Wallauer Bot kommt an Dienstags und Sonnabends/ geht wieder weg um 1. Uhr/ die Briefe werden unter der Catharinen-Porte in dem Tobacks-Laden abgegeben. Wisbader Postillion nach Schwalbach/ Schlangen-Bad/ Kehmel/ St. Goar/ Nassau/ Ems und Justein/ kommt auf die Kayserliche Post Dienstag und Sonnabend Vormittag an/ reitet Nachmittage wieder weg/ kommt Abends zu Withaden beym Käyserlichen Post-Verwalter an/ der an obige Oerther die Briefe gleich richtig bestellet.

Abfahrt der Post-Wägen und Land-Kutschen.

CAsselischer Post-Wagen gehe Sommers weg Montag Mittwoch und Freytag Mittags über Friedberg/ Giessen/ Marpurg/ Cassel; Ferner nach Paderborn/ Münster und Holland; wie auch Piemont/ Minden/ Bremen und Hamburg; Item Halberstadt/ Magdeburg/ Berlin ꝛc. so dann Eßweg/ Langensalz/ Halle/ Leipzig und ganz Sachsen; komme zurück Sonntag/ Mittwoch und Freytag. Im Winter geht sie weg Montag und Donnerstag/ kommt wieder Donnerstag und Sonntag Mittags im Hainer-Hof/ bey Herrn Schmidt/ Casselischen Post-Meister an. Pfältzischer Post-Wagen fährt Sommers weg Dienstag/ Donnerstag und Sonnabend/ früh auf Cölln und Heydelberg; Dienstags und Sonnabends auf Stuttgard; Donnerstags auf Straßburg. Winters Montag/ Mittwoch und Freytag Mittags auf Cölln; auf Heydelberg/ Stuttgart und Straßburg/ wie im Sommer. Kommt an Sommers: Sonntag/ Mittwoch und Freytag Abends zu Cölln; Montag/ Mittwoch und Freytag Abends von Heydelberg; Montag und Freytag von Stuttgart; Freytag von Straßburg. Winters: Montag/ Donnerstag und Sonnabends Mittags von Cölln/ Sonntag/ Mittwoch

und Freytag Mittag von Heydelberg/ Mittwoch und Freytag von Stuttgart Freytag von Straßburg/ kehrt ein im weissen-Hauß/ an der Schäffer-Gaß. Meß Zeitens geht dieser Post-Wagen einen Tag von den andern wieder nach Heidelberg. Die Straßburger-Kutsch kommt an Freytag/ gehet weg Montags Vormittag/ logirt im Nürnberger-Hof. Die Kutsche nach Worms und Landau kommt an Dienstag/ geht weg Mittwoch Vormittag/ logirt im Nürnberger-Hof. Die Kutsche so über Homburg/ Käyserslautern/ Zweybrücken nach Metz/ und von dar bis Pariß gehet kommt an Donnerstags/ geht wieder fort Sonnabends/ logirt im Nürnberger-Hof. Wetzlar Kutsche kommt Dienstag an/ fährt Mittwoch wieder zurück/ logirt im Nürnberger-Hof. Die Kutsche auf Würtzburg nach Coburg kommt alle 14. Tage Sonntag an/ geht Dienstag wieder ab/ logirt im Weiden-Hof/ auf der Zeil. Es fahren wöchentlich von hier aus unterschiedliche Kutschen auf Nürnberg. Homburger Kutsche kommt Montag und Donnerstag an/ fährt Nachmittag wieder weg logirt in denen drey Schwedischen Cronen. Eine Kutsche nach Bobenhausen kommt alle Sonnabend früh an/ fährt Mittags ab/ logirt im Bockshorn. Hanauer Kutsche gehet alle Tage auf und ab/ kehrt im Krachbein ein. Mäyntzer Kutschen gehn alle Tage auf und ab/ logiren in der Reichs-Kron auf der Friedberger-Gaß. Manheimer Kutsche kommt Dienstag an/ fährt Mittwoch um 1. Uhr wieder ab/ logirt in der Gerste. Leipziger Kutsche/ so durch Hirschfeld und Jena fährt/ kommt Montag früh um 7. Uhr/ und Donnerstag Nachmittag um 4. Uhr an/ fähret ab Montag um 10. Uhr/ und Freytag um [illegible]. Uhr/ logirt im Darmstädter Hof. In dem weissen Schwan auf der Bockheimer-Gaß fährt zwischen der Meß Montags ein Post-Wagen über Königstein und Wirgis nach Cölln Amsterdam und dem Haag/ kommt an Dienstag/ Winters-Zeit Mittwoch. In der Meß fährt sie ab Montag und Donnerstag/ und kommt hier und zu Cölln an Montags und Freytags. Ingleichen fährt ein Post-Wagen auf Nürnberg über Würtzburg Donnerstag ab/ und kommt hier und zu Nürnberg Sonnabends an. Von Trier fährt Dienstags ein Post-Wagen auf Coblentz/ Donnerstag Mittags von da wiederum zurück.

Abgang der Marckt-Schiffe.

DAs Mäyntzer fährt täglich um 10. Uhr ab/ und Nachmittag um 4. Uhr kommt eins wieder zurück hier an. Das Heydelberg und Heylbronner fährt Donnerstag und Sonntag von hier weg/ kommt Mittwoch und Sonntag wieder an/ steht am Weinmarckt. Das Hanauer kommt Sommers um 10. Uhr an/ um 1. Uhr fähret es wieder ab. Die erste Woche nach der Herbst-Meß biß auf den ersten Mertz fähret es einen Tag eher ab/ des andern Tags Vormittag um 10. Uhr wieder hinauf. Das Offenbacher kommt Sommers um 8. Uhr an/ geht um 5. Uhr wieder weg; die Woche nach der Herbst-Meß kom̃t es um 10. Uhr an/ fährt um 3. Uhr wieder ab/ hält am Mätzger-Thor.

VI.

Von Ankommen- und Abgehenden Posten in Hamburg.

Die Käyserliche Reichs ordinaire Post.

SElbige kommt Montags/ des Morgens frühe/ bringt Brieffe aus Spanien/ Portugall/ Franckreich/ und gantz Westphalen/ und gehet des Abends um 9. Uhr wieder ab.

Dienstags Abends kommen an die Brieffe aus dem Reich und Italien und gehet Mittwochs Abends wieder ab.

Mitt-

Mittwochen und Sonnabends Abends kömmt an/ und gehet um 12. Uhr des Nachts præcise wieder ab/ die Käyserliche ordinaire Reichs-Post nacher Lüneburg/ Zelle/ Braunschweig/ Helmstädt/ Wolffenbüttel/ Hannover/ Hildesheim/ Lypstadt/ Paterborn/ Magdeburg Leipzig/ Dresden Naumburg/ Merseburg/ Zeitz/ Halle/ Halberstadt/ Goßlar/ Erfort/ Cassel/ Franckfurt/ Heydelberg/ Würtzburg/ Speyer/ Straßburg/ Mäyntz/ Trier/ Cöln am Rhein/ Nürnberg/ Prag/ Wien. Augspurg/ Regenspurg/ Ulm ganz Schwaben und Schweitzer-Land ꝛc.

Freytags Morgens kömmt wiederum an die Post aus Franckreich und Westphalen. Des Abends kömmt auch an die Post von Wien/ Prag/ Leipzig ꝛc. Selbige Abends geht wiederum ab die Post nach Spanien/ Portugall/ Franckreich und ganz Westphalen.

Sonnabends Abends kömmt obige Reichs-Post an/ und gehet auch wieder ab in das ganze Reich und Italien.

Nur ist dieses hiebey zu mercken/ daß die Portugiesische und Spanische Briefe nur einmahl die Woche/ als des Montags/ ankommen/ und des Freytags Abends wiederum abgehen. Imgleichen auch die Italiänische Briefe kommen des Dienstags Abends an/ und gehen nur alle Sonnabend Abends wiederum ab. (Auf in Speersorth gegen der Stadt Reval über.)

Die Königliche Schwedische Post.

Diese/ als die reitende Post/ gehet über Helsingör und Helsingburg anitzo wöchentlich nur einmal ab als des Freytags/ und kömmt an des Mittwochens; die dahey abgehende Briefe werden biß 8. Uhr Abends angenommen. Die fahrende Königliche Schwedische Post nach Pommern aber gehet zweymahl ab/ als des Dienst- und Freytags/ und kömmt auch selbige Tage an. (In der grünen Strassen)

Die Königliche Dänische Post.

Die reitende Königliche Post nacher Dännemarck/ Norwegen/ und ganz Holstein/ gehet ab des Dienstags und Freytags Abends/ und kommt desselbigen Tages wieder an.

Die Königliche Dänische und Holsteinische fahrende Post gehet ab des Montags und Donnerstags Vormittags nach Jetzehoe/ Meldorff/ Heyde/ Lunden/ Tönningen/ Friedrichstat/ und Husum/ so des Dienstags und Freytags wieder zurück kömmt. Des Mittwochs und Sonnabends Vormittags gehet wieder eine fahrende Post ab nach Itzehoe/ Rendesburg/ Schleßwig/ Scherrförde/ Flensburg/ Apenrade/ Hadersleben/ damit auch alles/ was nacher Jütland gehörig/ kan bestellet werden/ von welchen Oertern denn die Post des Mittwochs und Sonnabends wieder zurück kömmt. (Hinter Marien Magdalenen Kirchhoff)

Die Königliche Preußische Post.

Es kömmet dieselbe wöchentlich 6 mahl von Berlin allhier an/ nemlich 2 reitende und 4 fahrende/ als Montags/ Dienstags/ Mittwochens/ Donnerstags/ Freytags und Sonnabends/ bringet Briefe aus Moscau/ Liefland/ Curland/ Memel/ Mitau/ Riga/ Narva/ Reval/ Archangel/ Königsberg/ ganz Preussen/ Pohlen/ Dantzig/ ꝛc. Stargard/ Colberg/ Stettin und ganz Pommern/ Franckfurt an der Oder/ Berlin/ aus Wien/ Breßlau und ganz Schlesien/ Fehrbellin/ Kyritz/ Wustenhausen/ Ruppin/ Sandow/ Havelberg/ Perleberg/ Lentzen/ Dömnitz/ Lübchen/ Boitzenburg/ Lauenburg und Escheburg. Gehet ab Dienstags/ Mittwochs/ Freytags und Sonnabends; nimmet die Briefe an obgedachten Oertern mit. Die des Mittwochens und Sonnabends ankommet/ wird die Hof-Küchen-Post genannt; selbige gehet Montags und Donnerstags/ des Mittags um 12. Uhr/ wiederum ab. (In der grossen Reichen-Strassen.)

Die Hällische und Leipziger fahrende Post aber kömmt an Montags und Freytags/ bringet Briefe aus Leipzig/ Torben/ Halle/ Cathe Wittenberg/ Zerbst/ Dessa/ Berendburg/ Quedlingburg/ Eilerich Werntzeroda/ Osterwick/ Magdeburg/ Sendal/ Tangermünde/ Gardeleben/ Salzwedel Arendsee/ der alten Marck/ Lentzen/ Lübchen/

hen / Boltzenburg / Lauenburg und Eschenburg. Gehet ab Montags und Sonnabends / des Morgens um 9. Uhr. (In der grossen Reichen-Strassen.)

Die Amsterdammer reitende Post kommt Dienst- und Freytags Morgens / bringt Briefe von Engelland / Schott- Irr Holl- und gantz Friesland / Embden / Bremen / Stade und Hornburg / gehet desselben Abends präcise um 10. Uhr wieder ab / und nimmt die Briefe an obgedachte Oerter wieder mit. (Im Grimm.)

Die Pommersche reitende Post aber / kommt Dienst- und Freytags Morgens / bringt Briefe von Stettin / Anclam / Demmin / Strahlsund / Wollgast / Greiffswald / Rostock / Wißmar und deren Oertern / und gehet desselben Abends um 10. Uhr ab / und nimmt die Briefe an gedachte Oerter wieder mit. des Winters aber kömmt sie Mittwochen und Sonnabends. (Im Grimm.)

Die Lübecker reitende Post kömmt alle Morgen / und gehet alle Abend wieder ab / des Winters mit dem Thor-Schliessen / des Sommers präcise um 7. Uhr. (Auch im Grimm.)

Die Lüneburger Post kommt Dienstags / Donnerstags und Freytags Morgens / und gehet ab des Montags im Sommer um 7. Uhr / des Winters mit Thor-Schliessen / Donnerstags und Sonnabends Abends aber um 10. Uhr (Im Grimm.)

Schwerinische Post kömmt Dienst- und Freytags frühe / und gehet desselben Abends wieder ab. Nimmt Briefe und Personen über Razenburg / Gadebusch / Schwerin / Sternberg / Rostock ꝛc. (Auf m Berge.)

Güstrausche Post kömmt Mittwochs und Sonnabends Abends / und gehet ab desselben Tags früh um 9. Uhr. (Auch auf m Berge.)

Die Braunschweigsche Post kömmt Freytags / und gehet ab Sonnabends. (In der Johannis-Strasse.)

Hannover- und Zellische Post kömt Montags Mittags / gehet ab Dienstags Mittags um 1. Uhr (In der Deich-Strassen.)

Hildesheimische Post kömmt Donnerstags / gehet ab Sonnabends. (Auch in der Deich-Strasse.)

Nürnberger und Erffurther Bothe / kommen des Dienstags / und reisen Sonnabends Abends. (Im weissen Schwan / bey der Börse.)

Stader Canzeley- und Stadt-Bothe kommen Dienst- und Freytags gehen ab Mittwochen und Sonnabend Morgens. (Im weissen Schwan / auf der Caje.)

Glückstädter Bothe kömmt Montags und Donnerstags / gehet ab Dienstags und Freytags Nachmittag um 2. Uhr. (Am Hoyffen-Marckt / in der verkehrten Welt.)

Nota Bene Von Harrburg / Stade und Burtehude kommt täglich ein Fähr-Schiff hier an / und gehet auch eins wieder dahin ab / so lange das Wasser offen ist.

VII
Nachricht /
Wie sowohl die Reit- als Fahrende Posten bey dem Königl. Groß-Britannischen / und Chur-Fürstl. Braunschw. Lüneb. Post-Amt in der Stadt Hannover abgehen und ankommen.

Gehen ab.

Montags des Morgens um 6. Uhr die fahrende Post nacher Einbeck / Northeim / Münden / Cassel / Marpurg / Giessen und Franckfurt auch auf Nürnberg / und weiter ins Reich. Kommen an / Sommers des Dienstags / im Winter aber Donnerstag Abends.

Mon-

Montags und Freytags Morgens um 7. Uhr die fahrende Post nach Hameln/ von da man auf Rinteln/ Detmolt/ Lemgo und Paderborn kommen/ und im Sommer sich bequemer Gelegenheit des Pyrmonter-Brunnen bedienen kan. Kommen an Dienstag und Freytag Abends.

Montag/ Dienstags und Freytages Morgens um 10. Uhr die fahrende Post nach Hildesheim. Kommt an Montags/ Dienstags und Freytags Abends.

Montags/ und Freytags Morgens um 9. Uhr die reitende Post nach Cassel/ Giessen/ Franckfurth/ Nürnberg/ Regenspurg/ Augspurg/ Wien/ auch in ganz Schwaben und der Schweitz; Item. Einbeck/ Northeim/ Göttingen/ Münden/ Mühlhausen und Langensaltze/ Osterode und Duderstadt/ auch alle auf- und an dem Hartz gräntzende Oerter. Kommen an Dienstags und Freytags Abends.

Montags Abends um 4. und Freytags Abends um 7. Uhr. Die reitende Post über Nienburg/ Osnabrüg/ Münster/ Ham/ Wesel/ Cleve/ Elberfeld/ Cöllen/ Düsseldorff Acken/ Antwerpen/ Brüssel und Paris/ auch weiter in Franckreich und Spanien. Kommen an Montag und Freytags Morgens.

Dienstag und Freytags Morgens um 7. Uhr. Die fahrende Post nacher Braunschweig/ Wolffenbüttel/ Goßlar und Clausthal; Item. Helmstädt/ Magdeburg Zerbst/ Brandenburg und Berlin/ Franckfurth an der Oder/ Bretzlau/ Dantzig und Königsberg/ auch Halberstadt/ Quedlinburg/ Halle/ Leipzig und Dresden; Item. Merseburg/ Naumburg/ Jena/ und durch ganz Sachsen. Kommen an Donnerstag und Sonntag frühe.

Dienstag und Freytag Nachmittag um 2. Uhr. Die reitende Post auf Zelle/ Lüneburg/ Lübeck/ Haar- und Hamburg; Item: Nach Staade/ sodann weiter in Schweden und Dännemarck: Item: Nach Hollstein und Mecklenburg. Kommen an Montags und Freytags Morgens.

Dienstag und Freytag Abends um 7. Uhr. Die reitende Post über Nienburg/ Wilshausen/ Oldenburg/ Aurich/ Ost- und West-Friesland/ auch nach Amsterdam/ ganz Holl- und Engelland. Kommen an Dienstag und Freytag Morgens frühe.

Item. Die reitende Post nach Bremen/ Delmenhorst/ und Emden. Kommen an Montag und Freytags Morgens.

Dienstag und Freytag Abends um 8. Uhr. Die fahrende Post auf Zelle/ Haar- und Hamburg/ von da über Ritzmar/ Rostock nach Strahlsund. Kommen an Montags und Freytags Morgens mit Oeffnung des Thors.

Item. Die fahrende Post nach Lüneburg und Lübeck. Kommen an Mittwochens und Sonnabend Abends

Mittwoch und Sonnabends Morgens um 10. Uhr. Die fahrende Post über Hamstorf und Verden nach Bremen. Item nach Staade. Kommen an Montag und Freytag Abends.

Sonntags und Donnerstags Morgens um 8. Uhr. Die fahrende Post nach Zelle. Kommen an Mittwochen und Sonnabends Abends.

Sonntags und Donnerstags Morgens um 8. Uhr. Die fahrende Post nach Osnabrüg/ Devendtey/ Narden und Amsterdam; Item: über Minden nach Herfort/ Bilefelde/ Lipstadt/ Wesel und Cleve. Kommen an Dienstag und Freytag.

Sontags um 10. Donnerstags Morgens um 6. Uhr. Die reitende Post nach Halberstadt/ Halle/ Jena/ Magdeburg/ Wittenberg/ Dessau/ Zerbst/ Berlin/ Franckfurth an der Oder/ Grossen/ Dantzig/ Königsberg/ Mimel/ und alle in Pommern und Preussen belegene Oerter. Kommen an Dienstag und Freytag Morgens.

Sonntags und Donnerstags Abends um 4. Uhr. Die reitende Post über Braunschweig nacher Quedlinburg/ Eißleben/ Leipzig/ Dresden/ Prag und Wien. Item. Nordhausen und Stollberg. Kommen an Dienstag/ Freytag und Sonnabends Morgens.

VIII.

Leipziger Post-Bericht

Wie die Ordinar-Posten daselbst ab- und einlauffen.

I. Wie sie abgehen.

Die Annaberger fahrend, Dienstag und Sonnabend, Abends um 5 Uhr. Uber Borna, Pönig, Chemnitz und Thum, biß Annaberg fahrend. Dann von Chemnitz reuthend nach Stollberg, Hartenstein, Schneeberg, sowohl auch Joachimsthal, Schlackenwerda und Carlsbad. Item nach Zwönitz, Grünhayn, Schwartzenberg und Johann-Georgen-Stadt. Kommen an. Dienstags und Sonnabends Vormittags.

Die Berliner fahrend, Mittwoch Nachmittags um 2. Uhr und Sonnabend Abends um 8. Uhr. Uber Düben, Wittenberg, Treuenbrietzen und Saarmund. Mit Pommerischen, Preußischen, Chur- und Liefländischen Briefen und Personen. Nota Bene, Dienstags Abends um 8. Uhr kan man auch über Dessau auf Berlin fahrend kommen. Und dahin Briefe spediren. Kommen an Montags und Donnerstags Abends spät.

Die Berliner Post-Kutsche Sonntag, Mittag 11. Uhr. Auf eben dem Wege, wie vorhero die geschwinde Post. Nota. Bestellet auch Dantziger Briefe und Paquete. Kommt an Sonnabends Vormittags.

Die Blanckenburg-Braunschweig-Küchen-Kutsch. Mittwochs und Sonnabends Mittags um 11. Uhr. Uber Merseburg, Eißleben, Sangerhausen, Stollberg, Blanckenburg und Hessen, auf Braunschweig und Hamburg. Kommen an Montags und Freytags Abends.

Die Breßlauer oder Pohlnische reuthende Dienstags und Sonnabend Abends um 8. Uhr. Uber Eilenburg, Torgau, Cossdorff, Grossenhayn, Königsbrück, Camentz, Bautzen, Görlitz, Lauban, Bunzlau, Klein-Hayn, Lieg-

Liegnitz, Neumarck und andere Orte in Schlesien. Ingleichen von Breßlau förder mit Brieffen nach Warschau, Cracau wie auch in gantz Pohlen. Item von Bautzen absonderlich nach Zittau, und andern Ober-Lausitzer Orte. Kommen an Dienstag und Sonnabend Vormittags.

Die Breßlauer fahrend. Mittwochs und Sonnabends Abends um 8. Uhr. Auf dem Wege, wie die reuthende biß Görlitz; von da ferner auf Waidau, biß Breßlau. Mit Briefen, Personen und Paqueten in gantz Ober-Lausitz und Schlesien. Kommen an Mittwoch und Sonnabend Nachmittags.

Die Cassel oder Holländische fahrend. Mittwochs und Sonnabends Mittags um 11. Uhr. Uber Merseburg, Freyburg, Heßler, Groß-Neuhausen, Cölleda, Weissensee, Tennstädt, Langensaltza, Mühlhausen, Wahnfried und Eschwege nach Cassel. Ferner in gantz Westphalen, auf Paderborn, Münster, Osnabrück, Arnheim, Utrecht, Schwoll, Amsterdam, und gantz Holland. Item nach Marburg, Giessen, Wetzlar und Franckfurth. Kommen an Sonntags und Mittwochs Nachmittags.

Die Cassel oder Holländische reuthende. Dienstags und Sonnabends Abends um 7. Uhr. Auf der Route wie vorhero bey der fahrenden, über Merseburg, Freyburg, Weissensee, Tennstädt, Langensaltza, Mühlhausen, Cassel, Paderborn, Münster, Lipstädt, Osnabrück und in gantz Westphalen. Ingleichen von Cassel nach Franckfurth, Wetzlar und sonst in die Wetterau. Kommen an Dienstag und Sonnabends Nachmittags.

Die Coburger, oder neue Nürnberger fahrende, Dienstags und Freytags Mittags um 11. Uhr. Uber Pegau, Zeitz, Gera, Neustadt, Pöseneck, Saalfeld, Gräfenthal, Coburg, Bamberg und Erlangen nach Nürnberg. Ferner fahrend von Saalfeld nach Königsee, Ilmenau, Schleusingen, dann mit Briefen nach Rudelstadt, Suhl, Hilpershausen, Meynungen, und Schweinfurth. Kommen an Dienstags und Sonnabends frühe.

Die Dreßdner reuthend. Dienstag, Mittwoch und Sonnabend Abends 7. Uhr. Uber Wurtzen, Wermsdorff, Stau-

Stauchitz, Meissen nach Dreßden. Zugleich gehen Mittwochs und Sonnabends die Praag-Wien und Oesterreicher, auch Ungarische Steuermärckische Briefe mit ab, und des Montags und Dienstags kommt die Praager und Wiener frühe wieder mit derselben an. Kommt wiedrum an Montag, Dienstag und Donnerstag Vormittag.

Die Dreßdner fahrende. Sonntag und Donnerstags Mittags 11. Uhr Vormittags 9. Uhr. Uber Wurtzen, Wermsdorff, Stauchitz, Meissen und Dreßden. Ist fahrend auf Bischoffswerda, Bautzen, Görlitz und Zittau. Ingleichen können mit dieser Post Briefe nach Sorau, Neustädtel, Fraustadt, Lißa, Posen, und in gantz Groß-Pohlen bestellet werden. Kommen an Mittwoch und Sonnabend Nachmittag.

Die Dreßdner Kutsche. Mittwoch und Sonnabend Morgens um 7. Uhr. Auf der Strassen wie die geschwinde reuthend und fahrenden Posten. Kommen an Montags und Freytags Vormittag.

Die Dreßdener oder Freyberger fahrende. Montags und Freytags Mittags um 11. Uhr. Uber Grimma, Colditz, Waldheim, Nossen und Wilßdorff. Ingleichen von Nossen nach Freyberg und Töplitz. Item reuthend nach Leißnig, Roßwein, Döbeln, Rochlitz, ꝛc. Kommen an Sonntag und Donnerstag Nachmittag.

Die Erffurther fahrende. Sonntags Mittags um 11. Uhr. Mittwochs Nachmittag 2. Uhr. Uber Rippach, (Weissenfels,) Naumburg, Auerstädt, (Weymar,) Gebesee, Erffurth, Gotha, Eisenach, und von da ferner reuthend biß Franckfurth. Nota Bene Es werden aber Sonntags keine Briefe nach Franckfurth bestellet, und auch nach Weymar keine allzu grosse Paquete angenommen. Jedoch können auch Paquete nach Gotha, Eisenach und Franckfurth mit derselben bestellet werden. Kommen an Dienstag und Freytag Mittags.

Die Eisenacher und Jenaische Post-Kutsche. Dienstags, Morgens 8. Uhr. Uber (Weissenfels,) Naumburg, Jena, Weymar, Erffurth und Gotha biß Eisenach. Von da man sich der geschwinden Post-Calesche biß

biß Franckfurth bedienen kan. Kommen an Sonntags Mittags.

Die Franckfurther reuthende. Montag, Mittwoch und Freytag Nachmittags um 2. Uhr. Uber (Lützen,) Rippach, (Weissenfels,) Naumburg, (Weymar,) Erfurth, Gotha, Eisenach, Vach, Heunfelden, Fulda, Gelnhausen und Hanau. Mit Briefen nach und von dem Rheinstrom, Elsaß, Lothringen, Franckreich. Jt. Cölln, Lüttich, Flandern, Brabant und in die Niederlande. Nota. Montags und Freytags gehen keine Briefe nach Weymar ab. Kommen an. Montags, Dienstags und Freytags Vormittags.

Die Jenaische fahrende. Sonntags und Donnerstags Morgens um 7. Uhr. Uber Merseburg und Naumburg; nach Jena. Kommen an, Dienstag und Freytag Abends.

Die Hällische fahrende. Täglich Morgens 8. Uhr. Sonntag und Mittwoch um 7. Uhr. Notand. Am Sonntag und Mittwoch, Morgens um 7. Uhr präcise, geben mit dieser Post Holländische Briefe, welche Dienstag und Sonnabend kommen; Personen und Paque te aber kommen Sonntag und Donnerstags Abends.

Am Dienstage und Sonnabend gehets auch fahrend nach Bernburg, Halberstadt und Goßlar. Komme an, Täglich gegen Abend.

Die Hamburger fahrende. Dienstag und Freytag Mittags um 10. Uhr. Uber Landsberg, Zörbig, Cöthen, Kalba, Magdeburg, Burgstall, Stendal, Jagel, Lenzen, Triepkau und Boitzenburg; Mit Briefen und Personen nach und von denen genannten Orten. Item der Alten Marck. Kommen an, Dienstag und Freytag Vormittags.

Die Hamburger reuthende. Montag, Mittwoch, Donnerstag und Sonntag Morgens um 7. Uhr. Uber Merseburg, Eißleben, Quedlinburg, Halberstadt, Wolfenbüttel, Braunschweig, Hannover. Mit Holländisch- Engelländisch- Frantzösischen, Dännemärckischen Schwedischen, Hollsteinischen, Lüneburgischen, Mecklenburgischen, Hildesheimischen, Lübeckischen, Bremischen und andern Niederländischen Briefen. Nota Daß nur am Montag nach Quedlinburg und Halberstadt keine Briefe bestellet werden können. Kommen

an

an, Dienstag und Sonnabend gegen Abend.

Die Holländische reuthende. Sonntags, Montags, Mittewochs und Donnerstags Morgens um 7. Uhr. Uber Merseburg, Eißleben, Blanckenburg, Quedlinburg, Halberstadt, Braunschweig und Zelle; Ubrigens auf Nienburg, Wildshausen, Schwoll und Amsterdam. Kommen an, Mittwoch und Sonnabend Abends.

Die Nürnberger reuthende. Dienstags und Sonnabends Vormittags um 10. Uhr. Uber Pegau, Zeitz, Gera, Auma, Schlaitz, Gefäll, Hof, Münchberg, Pernecк, Bayreuth, Streitberg und Erlangen. Mit Briefen nach und aus Italien, Schweitz, Bayern, Schwaben, Francken, und allen in selbigen Provinzen gelegenen Orthen: Kommen an, Montags und Donnerstag Nach- auch Vormittags.

Notand. Italiänische Briefe kommen allein des Montags, und gehen ab des Dienstags, einmahl in der Woche.

Die Nürnberger fahrende. Sonnabend Nachmittag 2. Uhr. Auf der Strasse wie die Reuthende vorher gemeldter massen. Kommt an, Dienstag Vormittag.

Die Prager-Kutsche. Mittwochs Mittags 11. Uhr. Uber Borna, Pönig, Chemnitz, Tschopau, Marienberg und Commothau. Kommen an, Sonntags zu Mittage.

Die Schneeberg und Egerische fahrend zugleich. Mittwochs u. Sonnabends Abends um 6. Uhr. Uber Borna, Altenburg, Zwickau, Reichenbach, Plauen, Oelßnitz, Adorff nach Eger. Ferner über Zwickau nach Schneeberg, Johann Georgen-Stadt, Eybenstock und dem gantzen Gebürgischen Creyß. Item Chemnitz, Annaberg, Carlsbad, Pilsen und Hof. Kommen an, Mittwochs und Sonnabend Vormittag.

Die Sorauer oder Schlesische fahrende. Dienstag und Sonnabend Vormittag um 8. Uhr. Uber Eilenburg, Torgau, Hertzberg, Lucka, Lübben, Lieberosa, Gaben, Pförten biß Sorau. Ferner reuthend über Neustädtel, Sagan, Groß-Glogau, Parchwitz, Lieben biß Breßlau. Ingleichen von Lübben nach Peitz, Cottbus, Bößkau, Franckfurth an der Oder, Cüstrin, Crossen, Züllichau, Fraustadt und Lissa, auch nach Bareuth, Sonnewalde. Kommen an, Mon-

tag

tag und Donnerstag Vormittag.

Die Zerbster fahrende. Dienstag und Sonnabend Abends um 8. Uhr. Uber Dölitsch und Dessau auf Barby, Helmstädt und Magdeburg. Item von Dessau nach Berlin, wie oben bey der Berlinischen Post angemercket. Kommen an, Montag und Donnerstag spät.

Nota Bene. Daß sämtliche Posten um die hier oben gesetzte Zeit unfehlbar geschlossen/ und die Briefe und Paquete wenigstens eine Stunde vorhero aufgegeben werden müssen/ nach dem Schlag derer gemeldten Stunden aber/ die aufgebende Briefe und Sachen zwar ohne Weigerung angenommen werden/ dennoch aber/ sonders Erinnern, biß zum nächsten Post-Tag liegen bleiben. Welches iedermann sich zur Nachricht dienen lassen wolle.

Das Ankommen hergegen kan/ wegen derer unterwegs und unvermeidlich vorfallenden Hindernüsse/ so eigentlich und auf gewisse Stunde nicht/ sondern nur ungefehr gesetzet werden.

IX.

Verzeichniß/ Der Post- und Boten/ wann solche in Nürnberg ankommen und abgehen.

Zu Nürnberg kommen Reitend an:

Sonntags kommt nichts an.

Montags Vormittags von Regenspurg/ Passau/ Linz/ Wien/ ꝛc. ganz Oesterreich/ Steyermarck/ Kärndte/ Crain/ Mähren und Ungarn/ ꝛc. Dann von München und Saltzburg. Item von Würtzburg/ Franckfurth/ Maynz/ Düsseldorff/ Cölln/ aus ganz Niederland und Engelland und Franckreich. Item von Bamberg/ Coburg/ Jena/ Erffurth/ Cassel/ Braunschweig/ Hamburg ganz Hessen/ Nieder-Sachsen/ aus Hollstein und Norden. Item/ von Bayreuth/ Hof/ Reichenbach/ Dreßden/ Schlaitz/ Gera/ Zeitz/ Leipzig/ ganz Ober-Sachsen/ Brandenburg und Preussen. Item von Anspach/ Dünckelspiel/ Ellwangen/ Canstatt. Stuttgart/ Straßburg/ ganz Elsaß/ und Würtembergerland. Item/ fahrend von Coburg/ Jena/ Leipzig/ Hall/ Berlin ꝛc.

Dienstags Vormittag/ von Amberg/ Rätz/ Pilsen/ Prag/ Breßlau/ ganz Böhmen/ Mähren/ Schlesien und Pohlen. Item/ von Oettingen/ Nördlingen/ Ulm ꝛc. Lindau/ Schaffhausen/ ꝛc. aus Schwaben und der ganzen Schweitz/ ꝛc. Item von Neumarck/ Regenspurg. Item von Pleinfeld/ Donauwährt/ Augspurg/ München/ ꝛc. ganz Schwaben und Bayern. Item/ fahrend von Bayreuth/ Hof/ Dreßden/ Leipzig/ ꝛc. Imgleichen von Augspurg.

Mitt-

Mittwochs kommt reitend keine Post an, Vormittag aber fahrend von Regenspurg.

Donnerstags Vormittags von Regenspurg/Passau/Linz/Wien/ganz Oesterreich Steyermarck/Mähren und Ungarn ꝛc. Item von Würtzburg/Franckfurth/Maynz/Cölln/ganz Niederholl- und Engelland und Franckreich. Item/von Bamberg/Coburg/Erffurth/Braunschweig/Hamburg/aus ganz Thüringen/Hessen/Nieder Sachsen und Norden ꝛc. Item von Bayreuth/Hof/Reichenbach/Dreßden/Schlaitz/Gera/Leipzig/ganz Ober-Sachsen/Brandenburg und Preussen. Item von Anspach/Dünckelspiel/Ellwangen/Canstatt/Stuttgart/Freyburg/Straßburg/ganz Elsaß und Würtemberger-Land.

Freytags Vormittag/von Augspurg/München/Inspruck/Botzen/Trento/Mantua/Venedig/Rom und ganz Italien/dann von Memmingen/Lindau/St. Gallen und Mayland ꝛc. von Regenspurg/München/Saltzburg ꝛc. Nachmittag von Oettingen/Nördlingen/Ulm/Schaffhausen/ganz Schwaben und der Schweitz. Item von Amberg/Pilsen/Prag/Breßlau/ganz Mähren Schlesien und Pohlen/ꝛc. Item von Pleinfeldt/Eichstätt/Neuburg/Augspurg/ꝛc. Item/fahrend von Coburg/Cassel/Jena/Hall/Leipzig/Berlin.

Sonnabends fahrend von Würtzburg Franckfurth/Cölln. Item/Bamberger und Schweinfurther kommen früh an.

Zu Nürnberg gehen ab.

Sonntags Vormittags um 8. Uhr. Fahrend über Pleinfeld Dietfurth/Donauwöhrt/nach Augspurg.

Montag Nachmittage um halbweg 4. Nach Pleinfeld/Eichstätt Neuburg/Donauwöhrt/Augspurg/ꝛc. Item nach Regenspurg/Passau/Linz/Wien/ganz Oesterreich/Steyermarck/Cärnten Crain/Mähren und Ungarn. Dann nach Ingolstatt/München/Saltzburg/ꝛc. Item nach Amberg/Prag/Breßlau/ganz Mähren Böhmen/Schlesien/und Pohlen.

Dienstag Vormittag/um 11. Uhr. Nach Bamberg/Coburg/Erffurth/Gotha/Cassel/Braunschweig/Hamburg/ganz Thüringen/Hessen/Nieder-Sachsen und Norden. Item nach Bayreuth/Eger/Hof/Dreßden/Leipzig/Hall/ganz Ober-Sachsen/Brandenburg und Preussen. Nachmittag um halbweg 4. nach Anspach/Dünckelspiel/Crevlsheim/Hall/Oehringen/Hailbronn/Philippsburg. Dann Ellwangen/Stuttgart und ganz Würtemberger Land. Item Nitzingen/Würtzburg/Heydelberg/Franckfurth/Maynz/ganz Nieder-Holl- und Engeland/und Franckreich.

Mittwoch Vormittag um 9. Uhr: Nach Oettingen/Nördlingen Dillingen/Ulm/Schaffhausen/ganz Schwaben und in die Schweitz/dann über Kehl nach Straßburg und ganz Elsaß/ꝛc. Imgleichen nach Donauwärth/Augspurg/Lindau/St. Gallen. Um 8. Uhr fahrend nach Bamberg/Coburg/Cassel/Hall/Leipzig/ꝛc.

Donnerstag Vormittag um 8. Uhr: Fahrend nach Nitzingen/Würtzburg/Franckfurth/Cölln und so weiter. Um 11. Uhr reitend nach Neuburg/Donauwöhrt/Augspurg/München Saltzburg/Inspruga/Trento/Venedig/ꝛc. ganz Bayern/Tyrol und Italien. Nachmittag um halbweg 4. aber nach Amberg/Prag/Breßlau/ganz Böhmen/Schlesien/Mähren und Pohlen. Item nach Regenspurg/Passau/Linz/Wien/ganz Oesterreich/Steyermarck/Kärnthen/Crain und Ungarn.

Freytag Vormittag um 11. Uhr. Nach Bamberg/Coburg/Suhl/Erffurth/Jena/Leipzig/Gotha/Langensalz/Duderstatt/Berlin/Braunschweig/Hamburg/ganz Thüringen/Nieder-Sachsen und Norden. Nachmittag um halbweg 4. Uhr nach Anspach/Dünckelspiel/Hall/Oehringen/Hailbronn/Spyer/dann Ellwangen/Schwäbisch-Gmünd/Stuttgart/Baden/Durlach. Item nach Würtzburg/Franckfurth/Maynz/Cölln/in ganz Nieder-Holl- und Engelland und Franckreich

Sonnabends fahrend nach Bamberg Coburg/Jena/Hall/Leipzig. Um 10. hr reitend nach Oettingen/Nördlingen/Ulm/Memmingen/Schaffhausen/Kehl und Straßburg/ganz Schweitz und Elsaß. Item nach Donauwährt/Augspurg/München/Lindau/St. Gallen

Gallen, Costantz und ins Mayländische. Um 11. Uhr nach Bamberg/ Coburg/ Meiningen/ Cassel/ Eisenach/ Braunschweig/ Lübeck/ Bremen/ Hamburg/ gantz Hessen/ Nieder-Sachsen und Norden. Nachmittag um 1. Uhr fahrend nach Bayreuth/ Hof/ Reichenbach/ Dreßden/ Gera/ Zeitz/ Leipzig/ Um halbweg 4. Uhr reitend nach erstgemeldten Orten/ dann nach Wansiedel/ Eger/ Schlackenwörth/ Carlsbad/ Um 4. Uhr fahrend nach Neumarck/ Regenspurg.

X. Verzeichniß derer Posten wann solche in Ulm ankommen, und wieder abgehen.

Kommen an.

SOnntags Vormittage von Straßburg/ aus Franckreich/ Elsaß/ Baaden und Würtemberg. It. von Nürnberg mit Briefen von Franckfurth/ Mayntz/ Cölln Niederland/ Erffurth/ Leipzig/ Cassel/ Hamburg, und selbiger Orten ꝛc. Item von Wien/ Prag/ Preßburg/ Regenspurg/ ꝛc. Item/ von Lindau/ Memmingen/ Ravensperg/ und aus der Schweitz von St. Gallen/ wie am Mittwoch.

Montags Vormittag/ von Augspurg aus gantz Bayern/ Saltzburg und gantz Steyermarck.

Dienstags von Schafhausen/ aus der gantzen Schweitz. Item/ Franckreich/ Burgund/ Ober-Elsaß und Breißgau.

Mittwochs von Lindau/ St. Gallen/ Costnitz/ Veldkirchen und selbiger Orten/ bringet auch die Meyländer/ Tettnang-Ravenspurger und Bieberacher Briefe mit

Donnerstags von Nürnberg/ wie am Sonntage. Item/ aus Holl- und Engelland/ Spanien/ Franckreich/ Rheinstrom/ Franckfurt/ Unter-Pfaltz ꝛc. wie Sonntags.

Freytags/ von Oesterreich/ Ungarn und Böhmen. Item aus Tyrol und Italien/ aus Bayern ꝛc. wie Montags.

Sonnabends von Schafhausen/ Schweitz/ Franckreich/ Burgund/ Ober-Elsaß und Breißgau.

Sonntags präcise um 1. Uhr Nachmittag durch Prag/ Regenspurg/ Franckfurth/ Cölln/ Leipzig/ Hamburg und selbiger Orten; dann Speyer/ Philippsburg/ Mayntz und Trier.

Nachmittag um 3. Uhr durch Augspurg/ München/ gantz Bayern/ Saltzburg und Steyermarck.

Montags Vormittag um 8. Uhr/ Lindau/ St. Gallen/ Veldkirch/ Chur/ Bregantz/ Memmingen/ Kempten/ Wurtzzach/ Weingarten und Ravenspurg.

Um 10. Uhr durch Schafhausen/ Schweitz/ Franckreich/ Pündten/ Burgund/ Ober-Elsas/ Breißgau. Durch Ehingen/ Marckthal/ Riedlingen/ Mengen/ Sigmaringen/ Möskirchen/ Stockach, Zell und andere umliegende Orte.

Mittags um 12. Uhr per Würtemberg/ Baaden/ Straßburg/ ins Elsas/ Lothringen ꝛc.

Mittwochen Abends um 3. Uhr/ per Nürnberg/ Leipzig/ Dreßden/ Hamburg/ wie auch Bamberg und gantz Francken. Item/ Augspurg/ München/ wie Sonntags.

Donnerstags um 9. Uhr Vormittag/ durch Memmingen/ Kempten/ wie Montags.

Abends um 4. Uhr in gantz Holl- und Engelland/ Spanien/ Franckreich/ Braband/ und übrigens wie am Sonntage.

Freytags Vormittag durch Schafhausen/ wie auch in die Schweitz/ Franckreich und Burgund/ wie am Montage.

Mittags um 12. Uhr durch Lindau/ Bregantz/ S. Gallen/ wie Montags.

Von Chur- und Fürstlichen Sächsischen Tribunalien.

1. Zu Dreßden.

Die beyden Appellation-Gerichte zum Rechtlichen Versprechen.

1. Der Sommer oder Trinitatis-Termin auf den ersten, im Monat Augusto einfallenden Montag.
2. Der Winter- oder Martini-Termin auf den ersten Montag nach geendigter Neu-Jahrs-Messe.

2. Zu Leipzig.

Das Ober-Hof-Gerichte nach den vier Quatembern.

1. Reminiscere. 2. Trinitatis. 3. Crucis. 4. Luciä.

3. Zu Wittenberg.

Das Hof-Gerichte wird gehalten.

1. Am Tage nach Erhardi.
2. Montag nach Quasimodogeniti.
3. Am Tage nach Mariä Heimsuchung.
4. Am Tage nach Michael.

Land-Täge in Ober-Lausitz.

1. In Budißin.

1. Oculi. 2. Bartholomäi. 3. Elisabeth.

2. In Görlitz.

Land-Tag auf Heil. 3. Könige.

Land Täge in Nieder-Lausitz.

1. Heil. drey Könige. 2. Johannis.

Land-Gerichte in Nieder-Lausitz.

1. Misericordias. 2. Martini.

Fürstliche Sächsische Regierung zu Weissenfelß.

1. Jährliche Gerichts-Termine.

1. Nach der Leipziger Neu-Jahr-Messe. 2. Reminiscere. 3. Quasimodogeniti. 4. Trinitatis. 5. Heimsuchung Mariä 6. Bartholomäi. 7. Nach geendigter Leipziger Michaels-Messe. 8. Martini.

2. Gewöhnliche Ferien.

Vom Tage Thomas bis Januarii. Esto mihi bis Invocavit. Palmtag bis Quasimodogeniti. Jubilate bis Ro-

Rogate. Mittwoch vor Pfingsten bis Trinitatis. Jacobi bis Bartholomäi. 14. Tage lang von Michael an.

Appellation-Gerichts-Termine im Fürstenthume Sachsen Overfurr.

1. Trinitatis. 2. Martini.

Land-Gerichte in dem Amt Weissenfelß Möltzen.

1. Anfang des Martini. 2. Vor Egydii.

Das Stößner.

wird jährlich bey der Raths-Confirmation gehalten.

Fürstlich Sächsische Hof-Gerichte/ zu Jena.

fallen allezeit auf den Montag.

1. Nach Oculi. 2. Nach Viti. 3. Nach Egydii. 4. Nachmittag 1. Advent.

Derer sämmtlichen Erffurthischen DICASTERIORUM, ordinaire und extraordinaire SESSIONES und FERIen.

Geistlich.

1. DJe Ertz-Bischöfflichen Mäyntzischen Geistlichen Gerichte halten Seßion den Freytag.

2. Das Evangelische Ministerium sitzet allezeit Donnerstag.

Weltlich.

1. Churfürstliche Mayntzische Hochlöbliche Regierung hält ordinaire Seßion den Dienstag und Freytag, wie auch alle Sonnabend extraordinair. Not. B. Fället aber ein Fest-Tag auf bemeldete Täge, ist den nachfolgenden Seßion, und müssen die Schrifften vor 9. Uhren eingebracht werden.

2. Chur-Fürstliche Mayntzische Hochlöbliche Cammer sitzet ordinaire den Mittwochen und Sonnabend.

3. Chur-Fürstlich Mayntzische Wohllöbliche Weltliche Stadt-Gerichte halten Gerichts-Tag den Dienstag, Donnerstag und Sonnabend, fallen aber Fest-Tage auf diese oder vorgehende Tage, ist kein Juridica.

Not. B. Ferien werden gehalten: 1.) Nach dem 20. Decembr. biß an den 7. Januarii. 2.) Vom Palm-Tag biß zum Sonntag Quasimodogeniti. 3.) Vom Sonntage Rogate biß an den Sonntag Exaudi. 4.) Vom Freytag Exaudi biß post Dominicam Trinitatis. 5.) Die Erndte und Einschneide Ferien gehen an/ wann das erste Fuder in Chur-Mayntzischen Hof geführet wird/ oder gleich nach Jacobi/ und währen biß Bartholomäi/ oder Aegidii. 6.) Die Weinlese-Ferien heben sich an/ wann die Zeddul auf dem Rath-Hause ausgesehen werden/ und erstrecken sich auf 14. Tage.

4. Ein Hoch-Edler und Hochweiser Stadt-Rath hat seinen ordinairen Sitz den Montag, Dienstag, Donnerstag und Freytag.

5. Das Vormundschaffts-Amt sitzet Dienstag, Mittwoch und Freytag.

6. Die Zweyermanns-Cammer ist alle Tage, ausser Fest-Tagen offen.

Chur-Mayntzische Aemter.

1. Das Chur-Mayntzische Stadt-Amt hat den Dienstag und Freytag, die übrigen Aemter aber, als Tonndorff, Aalach, Gispersleben, Atzmannsdorff, Sömmerda, Schloß-Vippach, Mühlberg und Vargula, den Montag und Donnerstag pro Diebus Juridicis, und richten sich die Aemter in Ferien nach denen Gerichtlichen.

Desgleichen ist zu mercken/ daß das Stadt-Amt von 11. biß den 19. Novembris eingeschlossen/ Ferien hat/ und werden gleich nach den 11. Novembr. als den Tag Martini die Fren-Pfennige biß auf Elisabethen-Tag/ bey Straffe der Klopffung/ in Chur-Fürstl. Mayntzischen Hofe und Rothen-Thür auf den kleinen Stüffgen vor den Graden/ eingenommen.

Nachfolgender Chur-Fürstl. Mayntzl. Anschlag ꝛc. Wie auch eine Eintheilung derer zu Erffurth gehörigen Dörffer/ in welches Amt jedes Dorff gehöret, hat man eines theils denenjenigen zum besten mit beygefüget/ so dergleichen Zinsen einzunehmen oder zu verwalten haben; Andern theils vor alle diejenigen, so auf diesen Dörffern Schulden und Intressen zu fordern oder andere ungefährr Zufälle klagbar auszuführen bekämen/ da denn hieraus zu sehen/ in welchem Amte jedes Dorffes Einwohner müssen belanget werden.

Vor

Vor die Stadt Erffurth.

Chur-Fürstl. Mäyntzl. Tax und Anschlag derer Erb- und Obley-Zinsen.

Ein Pul (Küchelchen 1. Ggr. 6. pf.
Ein Martins-Huhn 2. Ggr.
Ein alt- oder Fastnachts- oder Walpurgs-Huhn 3. Gr.
Ein Jacobs-Huhn 1. Ggr.
Ein Weynacht-Huhn 2. Ggr. 6. pf.
Ein Pfund Unschlitt 2. Ggr.
Ein Pfund Wachs 6. Ggr.
Ein Lamms-Bauch 12. Ggr. 6. pf.
Ein Stübichen Wein 4. Ggr.
Ein Frey-Schilling 4. Ggr. 6. pf.
Ein Frey-Pfennig 4. und ein halber pf.
Ein Silber-Pfennig 4. und ein halber pf.
Ein Löwen-Pfennig 1. und ein halber pf.
Ein Weiß-Pfennig 1. pf.
Ein Bund Stroh 4. pf.
Eine Gantz 6. Ggr.
Eine Mandel Eyer 1. Ggr. 6. pf.
Ein paar Käse 8. pf.
Osterlamm 16. Ggr.
Schweinsbog 12. Ggr.
Dienst Fische 5. Ggr.
Effter-Schotten 1. Ggr. 6. pf.
Stübgen Meth 4. Ggr.
Nösel Mohne 3. pf.
Nösel Hanff 3. pf.
1. Pfund Pfeffer 12. Ggr.
1. Hafer-Garbe 1. Ggr.
Eine höltzerne Schüssel 1. Ggr.
Ein Bier-Becher 3. pf.

Ein End-Vogel 3. Ggr.
Toppaun 3. Ggr.
Ein Groschen Strich 1 Gr. 4. pf.
Ein Pfund Geld 20. Ggr.
Ein Scherf 2½ pf.
Eine Kauflehn 7. Ggr.
Eine Tausch-Lehn 7. Ggr.
Eine Erb-Lehn 2. Ggr.

Von Land-Kutschen und Bothen wann solche abgehen und ankommen.

Zu pag. 261. gehörig.

Mittwochs 12. Uhr.

Die Hallische Kutsche nach Gotha. Item 1. Uhr der fahrende Nürnberger Bothe nach Hamburg. Item der Hamburger Bothe Abends oder Donnerstag frühe nach Arnstadt, Coburg, Nürnberg.

Donnerstags frühe.

Der Bothe nach Nordhausen. Item der Sondershäuser Bothe nach Arnstadt. Item um 2. Uhr die Hallische Kutsche nach Weimar, Buttelstädt und Halle.

Freytags Frühe.

Der Eisenachische Cammer-Wagen nach Weymar, Jena, Naumburg, Weissenfels und Leipzig.

Sonnabends Frühe.

Die Weissenfelser Kutsche, über Weymar, Naumburg, Leipzig.

Es kommen an.

Dienstags Mittag.

Der fahrende Bothe von Nürnberg.

Mittwochs Mittag.

Die Kutsche von Halle, Buttstädt, Weymar. Item Abends der Cammer-Wagen von Leipzig, Naumburg, Jena, Weymar. Item Abends der fahrende Bothe von Hamburg. Item der Bothe von Nordhausen.

Don-

Donnerstags Frühe 9. Uhr.

Der Bothe von Sondershausen. Item 11. Uhr die Weissenfelser Kutsche von Leipzig, über Weymar. Item die Hallische Kutsche von Gotha.

Freytags Abends.

Die Weissenfelser Kutsche von Langensaltza.

Die Hallische, Weissenfelsische und Langensaltzer-Kutsche, logiren im Propheten. Der Eisenacher Commer-Wagen, in der Tanne. Der Hamburger und Nürnberger-Bothe im Hufeisen. Der Nordhäuser, Sondershäuser und Franckenhäuser logiren im Krebse.

Verzeichniß/ wann die Stadt-Thore in Erffurth aufgemacht und geschlossen werden.

Ingleichen Nachricht von den Einlaß-Thoren.

Frühe werden die Thore aufgemacht/ wie folget:

IM Januario 1. Viertel auf 8. Uhr, Februario halb 7. Uhr, Martio halb 6. Uhr, April halb 5. Uhr, May 3. Viertel auf 4. Uhr, Junio halb 4. Uhr, Julio 3. Viertel auf 4. Uhr, August 4. Uhr September halb 5. Uhr, October halb 6. Uhr, November 3. Viertel auf 7. Uhr, December 1. Viertel auf 8. Uhr.

Abends werden die Thore zugemacht/ wie folget:

Vom 1. bis 15. Januarii 4. Uhr. Vom 15. bis letzten Januarii halb 5. Uhr. Vom 1. bis 24. Februarii 3. Viertel auf 5. Uhr. Vom 14. bis letzten Februarii 5. Uhr. Vom 1. bis 15. Martii halb 6. Uhr. Vom 15. bis letzten Martii 6. Uhr. Vom 1. bis 15. April halb 7. Uhr. Vom 15. bis letzten April 3 Viertel auf 7. Uhr. Vom 1. bis 15. May 7. Uhr. Vom 15. bis letzten May halb 8. Uhr. Vom 1. bis 15. Junii 3. Viertel auf 8. Uhr. Vom 15. bis letzten Junii 8. Uhr. Vom ersten bis 15. Julii 8. Uhr. Vom 15. bis letzten Julii 3. Viertel auf 8. Uhr. Vom 1.

bis 15. August 1. Viertel auf 8. Uhr. Vom 15. bis letzten August 7. Uhr. Vom 1. bis 15 September halb 7. Uhr. Vom 15. bis letzten September 6. Uhr. Vom 1. bis 15. October 6. Uhr. Vom 15. bis letzten October halb 6. Uhr. Vom 1. bis 15. November 5. Uhr. Vom 15. bis letzten November halb 5. Uhr. Vom 1. bis 15. December 1. Viertel auf 6. Uhr. Von 15. bis letzten December 4. Uhr.

NB. Die Einheimischen werden iedesmahl 3. Viertel-Stunden nach solcher Schließ-Zeit des Abends, durch die 3. Einlaß-Thore annoch ohne Entgeld eingelassen. Denen Fremden aber dienet nicht allein obiges, sondern auch folgendes zur nützliche

Nachricht.

Von denen dreyen allhier in Erffurth, an der Land-Straß liegenden Einlaß-, als Brühler-Krämpffer- und Löber Stadt-Thoren, durch welche alle Reisende zu Fuß, Pferd- oder Wagen, auch Staffeten und Posten, Abends nach der sonst gewöhnlichen Schließ-Zeit gegen einen geringen Abtrag, aus und einkommen können,

Nemlich:

Man giebt

Vor eine Person zu Fuß 9. Pfennige. Vor eine Person zu Pferd 1. Groschen. Von einer sechsspännigen Kutsche, Calesehen, Post- oder Land-Wagen samt zugehörigen Personen 8. Groschen. Von dergleichen 4. Spännigen 6. Groschen. Von 2. Spännigen 4. Groschen. Von Güter- oder andern Wagen und Karren von jedem Pferd 1. Groschen.

NB. Alle Personen, welche nehmlich bey Pferden und Wagen sich befinden, sind eingeschlossen, und geben frey aus. Es werden obgedachte 3. Thore zu Winters-Zeit vom 15. October bis den 15. April Abends bis 10. Uhr, zu Sommers-Zeit aber vom 15. April bis den 15. October des Nachts bis 12. Uhr, gegen obiges wenige Prästandum, einem jeden eröffnet, und ist darmit bereits der Anfang den 15. Junii 1709. gemacht worden.

Von dem Ein mal Eins.

Wer nur das Ein mal Eins recht kan,
Dem kommt das Rechnen leichtlich an;
Wer aber solches nicht verstehr,
Demselben nichts von statten gehr.

NB.

NB Folgendes Tabelchen gebraucht man also/ das Ein mal Eins zu erlernen: Nemlich fahret mit der rechten Hand gerade herab von AB gegen CD. mit der lincken aber nach der rechten Hand/ nemlich von AC gegen BD. wo beyde Hände zusammen treffen/ da findet man die verlangte Zahl. Z. E. ich verlange zu wissen wie viel 8 mal 8 macht/ so verfahre, wie schon gemeldet, mit der rechten Hand, fange oben von der achte an, und gehe in gerader Linie herab, mit der lincken Hand aber fange auf der lincken Seite bey der 8te an, und gehe in gerader Linie nach der Rechten zu/ wo beyde Hände zusamen kommen, da stehet 64. solches ist die verlangte Zahl/ also verfährt man mit allen Zahlen.

Das Ein mal Eins.

A B

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
3	6	9	12	15	18	21	24	27	30
4	8	12	16	20	24	28	32	36	40
5	10	15	20	25	30	35	40	45	50
6	12	18	24	30	36	42	48	54	60
7	14	21	28	35	42	49	56	63	70
8	16	24	32	40	48	56	64	72	80
9	18	27	36	45	54	63	72	81	90
10	20	30	40	50	60	70	80	90	100

C D

Das grosse Ein mal Eins

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
3	6	9	12	15	18	21	24	27	30
4	8	12	16	20	24	28	32	36	40
5	10	15	20	25	30	35	40	45	50
6	12	18	24	30	36	42	48	54	60
7	14	21	28	35	42	49	56	63	70
8	16	24	32	40	48	56	64	72	80
9	18	27	36	45	54	63	72	81	90
10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
11	22	33	44	55	66	77	88	99	110
12	24	36	48	60	72	84	96	108	120
13	26	39	52	65	78	91	104	117	130
14	28	42	56	70	84	98	112	126	140
15	30	45	60	75	90	195	120	135	150
16	32	48	64	80	96	112	128	144	160
17	34	51	68	85	102	119	136	153	170
18	36	54	72	90	108	126	144	162	180
19	38	57	76	95	114	133	152	171	190
20	40	60	80	100	120	140	160	180	200
21	42	63	84	105	126	147	168	189	210
22	44	66	88	110	132	154	176	198	220
23	46	69	92	115	138	161	184	207	230
24	48	72	96	120	144	168	192	216	240
25	50	75	100	125	150	175	200	225	250
26	52	78	104	130	156	182	208	234	260
27	54	81	108	135	162	189	216	243	270
28	56	84	112	140	168	196	224	252	280
29	58	87	116	145	174	203	232	261	290
30	60	90	120	150	180	210	240	270	300
31	62	93	124	155	186	217	248	279	310
32	64	96	128	160	192	224	256	288	320
33	66	99	132	165	198	231	264	297	330
34	68	102	136	170	204	238	272	306	340
35	70	105	140	175	210	245	280	315	350
36	72	108	144	180	216	252	288	324	360

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
37	74	111	148	185	222	259	296	333	370
38	76	114	152	190	228	266	304	341	380
39	78	117	156	195	234	273	312	351	390
40	80	120	160	200	240	280	320	360	400
41	82	123	164	205	246	287	328	369	410
42	84	126	168	210	252	294	336	378	420
43	86	129	172	215	258	301	344	387	430
44	88	132	176	220	264	308	352	396	440
45	90	135	180	225	270	315	360	405	450
46	92	138	184	230	276	322	368	414	460
47	94	141	188	235	282	329	376	423	470
48	96	144	192	240	288	336	384	432	480
49	98	147	196	245	294	343	392	441	490
50	100	150	200	250	300	350	400	450	500
51	102	153	204	255	306	357	408	459	510
52	104	156	208	260	312	364	416	468	520
53	106	159	212	265	318	371	424	477	530
54	108	162	216	270	324	378	432	486	540
55	110	165	220	275	330	385	440	495	550
56	112	168	224	280	336	392	448	504	560
57	114	171	228	285	342	399	456	513	570
58	116	174	232	290	348	406	464	522	580
59	118	177	236	295	354	413	472	531	590
60	120	180	240	300	360	420	480	540	600
61	122	183	244	305	366	427	488	549	610
62	124	186	248	310	372	434	496	558	620
63	126	189	252	315	378	441	504	567	630
64	128	192	256	320	384	448	512	576	640
65	130	195	260	325	390	455	520	585	650
66	132	198	264	330	396	462	528	594	660
67	134	201	268	335	402	469	536	603	670
68	136	204	272	340	408	476	544	612	680
69	138	207	276	345	414	483	552	621	690
70	140	210	280	350	420	490	560	630	700
71	142	213	284	355	426	497	568	639	710
72	144	216	288	360	432	504	576	648	720
73	146	219	292	365	438	511	584	657	730
74	148	222	296	370	444	518	592	666	740

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75	150	225	300	375	450	525	600	675	750
76	152	228	304	380	456	532	608	684	760
77	154	231	308	385	462	539	616	693	770
78	156	234	312	390	468	546	624	702	780
79	158	237	316	395	474	553	632	711	790
80	160	240	320	400	480	560	640	720	800
81	162	243	324	405	486	567	648	729	810
82	164	246	328	410	492	574	656	738	820
83	166	249	332	415	498	581	664	747	830
84	168	252	336	420	504	588	672	756	840
85	170	255	340	425	510	595	680	765	850
86	172	258	344	430	516	602	688	774	860
87	174	261	348	435	522	609	696	783	870
88	176	264	352	440	528	616	704	792	880
89	178	267	356	445	534	623	712	801	890
90	180	270	360	450	540	630	720	810	900
91	182	273	364	455	546	637	728	819	910
92	184	276	368	460	552	644	736	828	920
93	186	279	372	465	558	651	744	837	930
94	188	282	376	470	564	658	752	846	940
95	190	285	380	475	570	665	760	855	950
96	192	288	384	480	576	672	768	864	960
97	194	291	388	485	582	679	776	873	970
98	196	294	392	490	588	686	784	882	980
99	198	297	396	495	594	693	792	891	990
100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000

Rad.	Qvad.	Cub.	❋	Rad.	Qvad.	Cub.
1	1	1	❋	11	121	1331
2	4	8	❋	12	144	1728
3	9	27	❋	13	169	2197
4	16	64	❋	14	196	2744
5	25	125	❋	15	225	3375
6	36	216	❋	16	256	4096
7	49	343	❋	17	289	4913
8	56	512	❋	18	324	5832
9	91	729	❋	19	361	6859
10	100	1000	❋	20	400	8000

Rad.	Qvad.	Cub.	Rad.	Qvad.	Cub.
21	441	9261	61	3721	226981
22	484	10648	62	3844	238328
23	529	12167	63	3969	250047
24	576	13824	64	4096	262144
25	625	15625	65	4225	274625
26	676	17576	66	4356	287496
27	729	19683	67	4489	300763
28	784	21952	68	4624	314432
29	841	24389	69	4761	328809
30	900	27000	70	4900	343000
31	961	29791	71	5401	357911
32	1024	32768	72	5184	373348
33	1089	35937	73	5329	389012
34	1156	39304	74	5476	405224
35	1225	42875	75	5625	421875
36	1296	46656	76	5776	438976
37	1369	50653	77	5929	456533
38	1444	54872	78	6084	474552
39	1521	59319	79	6241	493039
40	1600	64000	80	6400	512000
41	1681	68921	81	6561	531441
42	1764	74088	82	6724	551368
43	1849	79507	83	6889	571787
44	1936	85184	84	7056	592704
45	2025	91125	85	7225	614125
46	2116	97336	86	7396	636056
47	2209	103823	87	7569	658503
48	2304	110592	88	7744	681472
49	2401	117649	89	7921	704969
50	2500	125000	90	8100	729000
51	2601	132651	91	8281	753571
52	2704	140608	92	8464	778688
53	2809	148877	93	8649	804357
54	2916	157484	94	8836	830584
55	3025	166375	95	9025	857375
56	3136	175656	96	9216	884736
57	3249	185193	97	9409	912673
58	3364	195112	98	9604	941192
59	3481	205379	99	9801	902799
60	3600	216000	100	10000	1000000

Zum Rechnen und Zehlen gebraucht man sonsten/ nechst den Ziffern/ auch folgende sieben grosse Lateinische Buchstaben.

Nehmlich:

C. D. I. L. M. V. X.

Das I. bedeutet Eins 1
Das V. bedeutet Fünffe 5.
Das X. bedeutet Zehen 10.
Das L. bedeutet Funffzig 50.
Das C. bedeutet Hundert 100.
Das D. bedeutet fünff Hundert 500.
Das M. bedeutet Tausend 1000.

Wenn das I. dem V. oder X. und C. vorgesetzet wird/ so gelten diese Buchstaben eins weniger. Als zum Exempel IV. ist vier 4. IX. ist neun 9. IIX. ist acht 8. IC. ist neun und neuntzig 99.

Eben auch also/ wenn das X. vor dem L. und C. stehet/ oder gesetzet wird/ so gelten diese Buchstaben zehen weniger: Als XL. ist 40. XC. ist 90. CD. ist 400.

I. II. III. IV, V. VI. VII. VIII. IX. X.
1. 2, 3. 4. 5, 6. 7, 8. 9, 10.

XI. XII, XIII. XIV, XV. XVI. XVII. XVIII.
11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18.

XIX. XX. XXX. XL. L, LX. LXX. LXXX.
19. 20. 30. 40. 50. 60 70. 80.

XC, C. D. DL, DC. DCC M.
90. 100. 500. 550. 600. 700. 1000.

IIM. IVM. XM. CM. CCM.
2000. 4000. 10000. 100000. 200000.

DM. DCM. DCCM. &c.
500000. 600000. 700000.

Etliche werden auf diese Art geschrieben.

I. V. X. L. C. Io. cIo. Ioo.
1. 5. 10. 50. 100. 500. 1000. 5000.

ccIoo. Iooo. cccIooo. Ioooo.
10000. 50000. 100000. 500000.

Allhier

Allhier wird das Wörtlein und gebraucht.

2	und	2	ist	4	6	und	6	ist	12
2	und	3	ist	5	6	und	7	ist	13
2	und	4	ist	6	6	und	8	ist	14
2	und	5	ist	7	6	und	9	ist	15
2	und	6	ist	8	6	und	10	ist	16
2	und	7	ist	9	7	und	7	ist	14
2	und	8	ist	10	7	und	8	ist	15
2	und	9	ist	11	7	und	9	ist	16
2	und	10	ist	12	7	und	10	ist	17
3	und	3	ist	6	8	und	8	ist	16
3	und	4	ist	7	8	und	9	ist	17
3	und	5	ist	8	8	und	10	ist	18
3	und	6	ist	9	9	und	9	ist	18
3	und	7	ist	10	9	und	10	ist	19
3	und	8	ist	11	10	und	10	ist	20
3	und	9	ist	12	10	und	20	ist	30
3	und	10	ist	13	10	und	30	ist	40
4	und	4	ist	8	10	und	40	ist	50
4	und	5	ist	9	10	und	50	ist	60
4	und	6	ist	10	10	und	60	ist	70
4	und	7	ist	11	10	und	70	ist	80
4	und	8	ist	12	10	und	80	ist	90
4	und	9	ist	13	10	und	90	ist	100
4	und	10	ist	14	10	und	100	ist	110
5	und	5	ist	10					
5	und	6	ist	11					
5	und	7	ist	12					
5	und	8	ist	13					
5	und	9	ist	14					
5	und	10	ist	15					

u. s. w.

In

In dieser wird das Wörtlein von gebraucht.

2 von 2 bleibt 0
2 von 3 bleibt 1
2 von 4 bleibt 2
2 von 5 bleibt 3
2 von 6 bleibt 4
2 von 7 bleibt 5
2 von 8 bleibt 6
2 von 9 bleibt 7
2 von 10 bleibt 8
2 von 11 bleibt 9
2 von 12 bleibt 10
2 von 13 bleibt 11
2 von 14 bleibt 12
2 von 15 bleibt 13
2 von 16 bleibt 14
2 von 17 bleibt 15
2 von 18 bleibt 16
2 von 19 bleibt 17

3 von 3 bleibt 0
3 von 4 bleibt 1
3 von 5 bleibt 2
3 von 6 bleibt 3
3 von 7 bleibt 4
3 von 8 bleibt 5
3 von 9 bleibt 6
3 von 10 bleibt 7
3 von 11 bleibt 8
3 von 12 bleibt 9
3 von 13 bleibt 10
3 von 14 bleibt 11
3 von 15 bleibt 12
3 von 16 bleibt 13
3 von 17 bleibt 14
3 von 18 bleibt 15
3 von 19 bleibt 16

4 von 4 bleibt 0
4 von 5 bleibt 1
4 von 6 bleibt 2
4 von 7 bleibt 3
4 von 8 bleibt 4
4 von 9 bleibt 5
4 von 10 bleibt 6
4 von 11 bleibt 7
4 von 12 bleibt 8
4 von 13 bleibt 9
4 von 14 bleibt 10
4 von 15 bleibt 11
4 von 16 bleibt 12
4 von 17 bleibt 13
4 von 18 bleibt 14
4 von 19 bleibt 15

5 von 5 bleibt 0
5 von 6 bleibt 1
5 von 7 bleibt 2
5 von 8 bleibt 3
5 von 9 bleibt 4
5 von 10 bleibt 5
5 von 11 bleibt 6
5 von 12 bleibt 7
5 von 13 bleibt 8
5 von 14 bleibt 9
5 von 15 bleibt 10

Allhier wird das Wörtlein von gebraucht.

5 von 16 bleibt 11
5 von 17 bleibt 12
5 von 18 bleibt 13
5 von 19 bleibt 14

6 von 6 bleibt 0
6 von 7 bleibt 1
6 von 8 bleibt 2
6 von 9 bleibt 3
6 von 10 bleibt 4
6 von 11 bleibt 5
6 von 12 bleibt 6
6 von 13 bleibt 7
6 von 14 bleibt 8
6 von 15 bleibt 9
6 von 16 bleibt 10
6 von 17 bleibt 11
6 von 18 bleibt 12
6 von 19 bleibt 13

7 von 7 bleibt 0
7 von 8 bleibt 1
7 von 9 bleibt 2
7 von 10 bleibt 3
7 von 11 bleibt 4
7 von 12 bleibt 5
7 von 13 bleibt 6
7 von 14 bleibt 7
7 von 15 bleibt 8
7 von 16 bleibt 9
7 von 17 bleibt 10
7 von 18 bleibt 11
7 von 19 bleibt 12

8 von 8 bleibt 0
8 von 9 bleibt 1
8 von 10 bleibt 2
8 von 11 bleibt 3
8 von 12 bleibt 4
8 von 13 bleibt 5
8 von 14 bleibt 6
8 von 15 bleibt 7
8 von 16 bleibt 8
8 von 17 bleibt 9
8 von 18 bleibt 10
8 von 19 bleibt 11

9 von 9 bleibt 0
9 von 10 bleibt 1
9 von 11 bleibt 2
9 von 12 bleibt 3
9 von 13 bleibt 4
9 von 14 bleibt 5
9 von 15 bleibt 6
9 von 16 bleibt 7
9 von 17 bleibt 8
9 von 18 bleibt 9
9 von 19 bleibt 10

u. s. w.

Zinß

Zinß Tabell auf Gülden/ 6. von Hundert

(Gibt) pro Cento.

Güld.	1 Woche.	2. Wochen.	3. Wochen.	4. Wochen.	5. Wochen	6. Wochen	7. Wochen.
1.		Heller.	1 Heller	1 Pfen.	1. Pfen.	1 pf. 1 hel.	Pfen.
2.	1 Heller	1 Pfenn.	1pf. 1 hel.	2 Pfen.	2 pf. 1hel.	3 pfen.	4 Pfen.
3.	1 Heller	1 pf. 1 hel.	2 pf. 1 hel.	3 pfennig	4 pfen.	5 pfen.	6 pfen.
4.	1 pfennig	2 pfenn.	3 pfennig	4 pf. 1hel.	5 pf. 1 hel.	6 pf. 1 hel.	8 pfen.
5.	1 pfennig	2 pf. 1 hel.	4 pfennig	5 pf. 1 hel	7 pfen.	8 pf. 1 hel.	10 pfenn.
6.	1 pf. 1 hel.	3 pfen.	5 pfennig	6 pf. 1hel.	8 pf. 1hel.	10 pfenn.	1 grosch.
7.	2 pfennig	4 pfennig	6 pfennig	8 pfenn.	10. pfen.	1grosch.	1 grosch. 2pfenn.
8.	2 pfennig	4 pf. 1 hel.	6 pf. 1 h.	9 pfen.	11 pf. 1 h.	1 grosch. 1 pf. 1 hel.	1 grosch. 4 pfen
9.	2 pf. 1 hel.	5 pfen.	7 pf. 1 hel.	10 pfenn.	1 gr. 1 pf.	1 grosch. 3 pf. 1hel.	1 gr. 6 pf.
10.	2 pf. 1 hel.	5 pf. 1 hel.	8 pf. 1 hel.	11 pf. 1 h.	1 gr. 2 pf.	1 gr. 5 pf.	1 gr. 8 pf.
20.	5 pf. 1 hel.	11 pf. 1 h.	1 gr. 5 pf.	1 gr. 11 pf.	2 gr. 4 pf. 1 hell.	2 gr 10 pf. 1 hel.	3 gr. 4 pf. 1 heller
30.	8 pf. 1 hel.	1 gr. 5 pf.	2 gr. 2 pf.	2 gr. 10 pf. 1 hel.	3 gr. 7 pf.	4 gr. 4 pf.	5 gr. 1hel.
40.	11 pf. 1 h.	1 gr. 11 pf.	2 gr. 10. pf. 1 hel.	3 gr. 10pf.	4 gr. 9 pf. 1 hell.	5 gr. 9 pf. 1 hel.	6 gr. 9 pf.
50.	1 gr. 2 pf.	2 grosch. 4 pf. 1 hel.	3 gr. 7 pf.	4 gr. 9 pf. 1 hel.	6 grosch.	7 grosch. 2pf. 1 h l.	8 gr. 5 pf.
100.	2 gr. 4 pf. 1 hell.	4 grosch. 9 pf. 1 hel.	7 gr. 2 pf 1 hel.	9 grosch. 7 pf. 1 hel.	12 gr. 1 h.	14 grosch. 5 pf. 1hel.	16 grosch. 10pf. 1 hl.
200.	4 grosch. 9 pf. 1 hel.	9 grosch. 7 pf. 1 hel.	14 grosch 5 pf. 1hel.	19 grosch. 3 pf. 1hel	1 fl. 3 gr. 1 pf. 1 hel.	1 fl. 7 gr. 11 pf. 1 hl.	1 fl. 12 gr. 7 pf. 1 hel.
500.	12 gr. 1 h	1 fl. 3 gr. 1 pf. 1 hel.	1 fl. 1 gr. 2 pf. 1 hel	2 fl. 6 gr. 3pf. 1hel	2 fl. 8 gr. 4 pf. 1 hel.	3 fl 9 gr. 5 pf 1 hel.	4 fl. 6 pf. 1 heller
1000	1 fl. 3. gr. 1 pf. 1 hel	2 fl. 16 gr. 3 pf. 1 hel.	3 fl. 15 gr. 5 pf. 1 hel.	4 fl. 12 gr. 7 pf. 1 hel.	5 fl. 15 gr. 9 pf. 1 hel.	6 fl. 18 gr. 1 pf. 1 hl.	8 fl. 1 gr. 1 pf. 1 hel.
2000	2 fl. 6 gr. 3 pf. 1 hel.	4 fl. 12 gr. 7 pf. 1 hel.	6 fl. 18. gr. 11 pf. 1 h.	9 fl. 4 gr. 3 pf. 1 hel.	11 fl. 10. g. 7 pf. 1hel.	13 fl. 16 gr 11 pf. 1 hl.	16 fl. 2 gr. 3 pf. 1 hel.
5000	5 fl. 15 gr. 9 pf. 1 hel.	11 fl. 10 gr. 1 pf. 1 hel.	17 fl. 5 gr. 5 pf. 1 hel.	22 fl. 3 pf.	28 fl. 16. gr. 1 pf.	34 fl. 10. gr. 11 pf.	40 fl. 3gr. 9 pf.

Zinß-Tabell auf Gülden/ 6. von Hundert

Gülden pro Cento.

Güld.	8 Wochen.	9 Wochen.	10 Wochen.	11 Wochen.	12 Wochen.	13 Wochen.	Ein halb Jahr.
1.	2 pfen.	2 pf. 1 hel.	2 pf. 1 hel.	3 pfen.	3 Pfen.	3 pf 1 hel	7 pf 1 hel.
2.	4 pf. 1 hel.	5 pfennig	5 pf. 1 hel	6 pfennig	7 pf. 1 hel	7 pf. 1 hel.	1 gr. 3 pf.
3.	6 pf. 1 hel.	7 pf. 1 hel.	8 pf. 1 hel.	9 pf. 1 hel.	10 Pfen.	11 pfenn.	1 gr. 10 pf. 1 heller.
4.	9 pfennig	10 pfen.	11 pf. 1 hel.	1 gr. 1 hel	1 gr. 1 pf. 1 hell.	1 gr. 3 pf.	2 gr. 6 pf.
5.	11 pf. 1 hel.	1 gr. 1 pf.	1 gr. 2 pf.	1 gr. 3 pf. 1 heller	1 gr. 5 pf.	1 gr. 6. pf. 1 heller.	3 gr. 1 pf. 1 heller.
6.	1 gr. 1 pf. 1 hel.	1 grosch. 3 pf. 1 hel.	1gr. 5 pf.	1gr. 7 pf.	1 gr. 8 pf 1 heller.	1 gr. 10 pf. 1 hel.	3 gr. 9 pf.
7.	gr. 4 pf.	1 gr. 6 pf.	1 gr. 8 pf.	1 gr. 10 pf.	2 grosch.	2 gr. 2 pf.	4 gr. 4 pf. 1 heller.
8.	1 gr. 6 pf. 1 hell.	1 grosch. 8 pf. 1 hl.	1 gr. 11 pf.	2 grosch. 1 pf. 1 hel	2 grosch. 3 pf. 1 hel.	2 gr. 6 pf.	5 grosch.
9.	1 gr. 8 pf. 1 hell.	1 gr. 11pf	2 gr. 2 pf.	2 grosch. 4 pf. 1 hel.	2 gr. 7 pf.	2 gr. 9 pf. 1 hell.	5 gr. 8 pf.
10.	1 gr. 11pf.	2 gr. 2 pf	2 gr. 4 pf. 1 heller	2 gr. 7 pf 1 heller	2 gr. 10 pf. 1 hel.	3 gr. 1 pf. 1 heller	6 gr. 3 pf. 1 heller
20.	3 g. 10 pf.	4 gr. 4 pf.	4 gr. 9 pf. 1 hell.	5 gr. 2 pf 1 hel.	5 gr. 9 pf. 1 heller	6 gr. 3 pf.	12 gr. 7 pf.
30.	5 gr. 9 pf. 1 hel.	6 gr. 6 pf.	7 gr. 2 pf. 1 hel.	7 gr. 11 pf. 1 heller	8 gr. 8 pf.	9 gr. 5 pf.	18 grosch. 10 pf. 1 h.
40	7 grosch. 8 pf. 1 hel.	8 gr. 8 pf.	9 gr. 7 pf. 1 hell.	10 gr. 7 pf. 1 hel.	11 gr. 7 pf.	12 gr. 6 pf. 1 heller	1 fl. 4 gr. 2 pf.
50.	9 gr. 7 pf. 1 hel.	10 grosch. 10 pf.	12 gr. 1 hel.	13 gr. 3 pf.	14 grosch. 5 pf. 1 hel.	15 gr. 8 pf.	1 fl. 10 gr. 6 pf.
100.	19 gr. 3 pf. 1 hell.	1 fl. 8 pf. 1 heller.	1 fl. 3 gr. 1 heller	1 fl 15 gr 6 pf. 1 h.	1 fl. 7 gr. 11 pf. 1 h.	1 fl. 10 gr. 4 pf. 1 hel.	3 fl.
200.	1 fl. 17 gr. 7 pf. 1 hel.	2 fl. 1 gr. 5 pf. 1 hel.	2 fl. 6 gr. 3 pf. 1 hel.	2 fl. 11 gr. 1 pf. 1 hel.	2 fl. 15 gr. 11 pf. 1 hl.	2 fl. 20 gr. 9 pf. 1 hel.	6 fl.
500.	4 fl 12 gr. 7 pf. 1 hel	5 fl. 3 gr. 8 pf. 1 hl.	5 fl. 15 gr. 9 pf. 1 hel.	6 fl. 6 gr. 10 pf. 1 h.	6 fl. 18 gr. 11 pf. 1 hl.	7 fl. 10 gr. 1 hell.	15 fl.
1000	9 fl. 4 gr. 3 pf. 1 hel.	10 fl. 7 gr. 5 pf. 1 hel.	11 fl. 10 gr. 7 pf. 1 hel.	12 fl. 13 gr. 9 pf. 1 hl.	13 fl. 16 gr. 11 pf. 1 hl.	14 fl. 20 g. 1 pf. 1 hel.	30 fl.
2000	18 fl. 8 gr. 7 pf. 1 hel.	20 fl. 14 g. 11 pf. 1 hel.	23 fl. 3 pf.	25 fl. 6 gr. 7 pfen.	27 fl. 12 gr. 11 pf.	29 fl. 19 gr. 3 pf.	60 fl.
5000	46 fl. 6 pf. 1 heller.	51 fl. 16 g. 4 pf. 1 hel.	57 fl. 1 gr. 2 pf. 1 hel.	63 fl. 6 gr.	69 fl. 10 pfennig	74 fl. 16 gr. 8 pf.	150 fl.

Zins

Zinß-Tabelle auf Thaler/ 5. von Hundert.

Capital		Interesse Jährlich.				Capital		Interesse Monatlich.			
Thalr.	gr.	Thl.	gr	pf.	stel	Thalr.	gr.	Thl.	gr.	pf.	stel
	1				3		1				1
	2			1	1		2				2
	3			1	4		3				3
	4			2	2		4				4
	5			2			5				5
	6			3	3		6				6
	7			3	1		7				7
	8			4	4		8				8
	9			4	2		9				9
	10			5			10				10
	20		1				20			1	
1			1	2	2	1				1	4
2			2	4	4	2				2	8
3			3	7	1	3				3	12
4			4	9	3	4				4	16
5			6			5				6	
6			7	2	2	6				7	4
7			8	4	4	7				8	8
8			9	7	1	8				9	12
9			10	9	3	9				10	16
10			12			10					
20		1				20			1		
30		1	12			30			2		
40		2				40			3		
50		2	12			50			4		
60		3				60			5		
70		3	12			70			6		
80		4				80			7		
90		4	12			90			8		
100		5				100			9		
200		10				200			19		
300		15				300		1	6		
400		20				400		1	16		
500		25				500		2	2		
1000		50				1000		4	4		

Zinß Tabelle Auf Gülden à 15. von Hundert jährlich.

Capital.	Interesse.		
Gulden.	fl.	gr.	pf.
1		1	
2		2	1
3		3	1
4		4	2
5		5	3
6		6	3
7		7	4
8		8	4
9		9	5
10		10	6
11		11	6
12		12	7
13		13	7
14		14	8
15		15	9
16		16	9
17		17	10
18		18	10
19		19	11
20	1		
30	1	10	6
40	2		
50	2	10	6
60	3		
70	3	10	6
80	4		
90	4	10	6
100	5		
200	10		
300	15		
400	20		
500	25		
1000	50		

Zinß-Tabelle Auf Thaler 6. von Hundert jährlich.

Capital		Interesse	
Sorl.	Thaler	gr.	pf.
3		1	
1		2	
4		3	
2		4	
		5	
3		6	
1		7	
4		8	
2		9	
		10	
3		20	
1	1		
4	2		
2	3		
	4		
3	5		
1	6		
4	7		
2	8		
	9		
3	10		
1	20		
4	30		
2	40		
	50		
3	60		
1	100		
2	200		
3	300		
4	400		
2	500		
	1000		

Thl.	gr.	pf	sol.
			18
		1	11
		2	4
		2	22
		3	15
		4	8
		5	1
		5	19
		6	12
		7	5
	1	7	25
	1	8	7
	2	10	14
	3	0	21
	3	9	3
	4	9	10
	5	7	17
	6	8	24
	7	10	6
	8	11	13
	9	11	20
	10	12	15
	11	14	10
	12	15	5
	13	17	0
	14	18	20
	15	19	15
	16	20	10
	17	21	5
	18	22	0
	19	22	20
	20	23	15
	21	24	10
	22	25	5
	23	26	0
	24	26	20
	25	27	15
	26	28	10
	27	29	5
	28	30	0
	29	30	20
	30	31	15
	31	32	10
	32	33	5
	33	34	0
	34	34	20
	35	35	15
	36	36	10
	37	37	5
	38	38	0
	39	38	20
	40	39	15
	41	40	10
	42	41	5
	43	42	0
	44	42	20
	45	43	15
	46	44	10
	47	45	5
	48	46	0
	49	46	20
	50	47	15
	51	48	10
	52	49	5
	53	50	0
	54	50	20
	55	51	15
	56	52	10
	57	53	5
	58	54	0
	59	54	20
	60	55	15
1	2	56	10
1	4	57	5
1	6	58	0
1	8	58	20
1	10	59	15
1	12	60	10
1	14	61	5
1	16	62	0
1	18	62	20
1	20	63	15
1	22	64	10
1	24	65	5
1	26	66	0
1	28	66	20
1	30	67	15
1	32	68	10
1	34	69	5
1	36	70	0
1	38	70	20
1	40	71	15
1	42	72	10
1	44	73	5
1	46	74	0
1	48	74	20
1	50	75	15
1	52	76	10
1	54	77	5
1	56	78	0
1	58	78	20
2	0	79	15
2	2	80	10
2	4	81	5
2	6	82	0
2	8	82	20
2	10	83	15
2	12	84	10
2	14	85	5
2	16	86	0
2	18	86	20
2	20	87	15
2	22	88	10
2	24	89	5
2	26	90	0
2	28	90	20
2	30	91	15
2	32	92	10
2	34	93	5
2	36	94	0
2	38	94	20
2	40	95	15
2	42	96	10
2	44	97	5
2	46	98	0
2	48	98	20
2	50	99	15
2	52	100	10
2	54	101	5
2	56	102	0
2	58	102	20
3	0	103	15
3	2	104	10
3	4	105	5
3	6	106	0
3	8	106	20
3	10	107	15
3	12	108	10
3	14	109	5
3	16	110	0
3	18	110	20
3	20	111	15
3	22	112	10
3	24	113	5
3	26	114	0
3	28	114	20
3	30	115	15
3	32	116	10
3	34	117	5
3	36	118	0
3	38	118	20
3	40	119	15
3	42	120	10
3	44	121	5
3	46	122	0
3	48	122	20
3	50	123	15
3	52	124	10
3	54	125	5
3	56	126	0
3	58	126	20
4	0	127	15
4	2	128	10
4	4	129	5
4	6	130	0
4	8	130	20
4	10	131	15
4	12	132	10
4	14	133	5
4	16	134	0
4	18	134	20
4	20	135	15
4	22	136	10
4	24	137	5
4	26	138	0
4	28	138	20
4	30	139	15
4	32	140	10
4	34	141	5
4	36	142	0
4	38	142	20
4	40	143	15
4	42	144	10
4	44	145	5
4	46	146	0
4	48	146	20
4	50	147	15
4	52	148	10
4	54	149	5
4	56	150	0
4	58	150	20
5	0	151	15
5	2	152	10
5	4	153	5
5	6	154	0
5	8	154	20
5	10	155	15
5	12	156	10
5	14	157	5
5	16	158	0
5	18	158	20
5	20	159	15
5	22	160	10
5	24	161	5
5	26	162	0
5	28	162	20
5	30	163	15
5	32	164	10
5	34	165	5
5	36	166	0
5	38	166	20
5	40	167	15
5	42	168	10
5	44	169	5
5	46	170	0
5	48	170	20
5	50	171	15
5	52	172	10
5	54	173	5
5	56	174	0
5	58	174	20
6	0	175	15
6	2	176	10
6	4	177	5
6	6	178	0
6	8	178	20
6	10	179	15
6	12	180	10
6	14	181	5
6	16	182	0
6	18	182	20
6	20	183	15
6	22	184	10
6	24	185	5
6	26	186	0
6	28	186	20
6	30	187	15
6	32	188	10
6	34	189	5
6	36	190	0
6	38	190	20
6	40	191	15
6	42	192	10
6	44	193	5
6	46	194	0
6	48	194	20
6	50	195	15
6	52	196	10
6	54	197	5
6	56	198	0
6	58	198	20
7	0	199	15
7	2	200	10
7	4	201	5
7	6	202	0
7	8	202	20
7	10	203	15
7	12	204	10
7	14	205	5
7	16	206	0
7	18	206	20
7	20	207	15
7	22	208	10
7	24	209	5
7	26	210	0
7	28	210	20
7	30	211	15
7	32	212	10
7	34	213	5
7	36	214	0
7	38	214	20
7	40	215	15
7	42	216	10
7	44	217	5
7	46	218	0
7	48	218	20
7	50	219	15
7	52	220	10
7	54	221	5
7	56	222	0
7	58	222	20
8	0	223	15
8	2	224	10
8	4	225	5
8	6	226	0
8	8	226	20
8	10	227	15
8	12	228	10
8	14	229	5
8	16	230	0
8	18	230	20
8	20	231	15
8	22	232	10
8	24	233	5
8	26	234	0
8	28	234	20
8	30	235	15
8	32	236	10
8	34	237	5
8	36	238	0
8	38	238	20
8	40	239	15
8	42	240	10
8	44	241	5
8	46	242	0
8	48	242	20
8	50	243	15
8	52	244	10
8	54	245	5
8	56	246	0
8	58	246	20
9	0	247	15
9	2	248	10
9	4	249	5
9	6	250	0
9	8	250	20
9	10	251	15
9	12	252	10
9	14	253	5
9	16	254	0
9	18	254	20
9	20	255	15
9	22	256	10
9	24	257	5
9	26	258	0
9	28	258	20
9	30	259	15
9	32	260	10
9	34	261	5
9	36	262	0
9	38	262	20
9	40	263	15
9	42	264	10
9	44	265	5
9	46	266	0
9	48	266	20
9	50	267	15
9	52	268	10
9	54	269	5
9	56	270	0
9	58	270	20
10	0	271	15
10	2	272	10
10	4	273	5
10	6	274	0
10	8	274	20
10	10	275	15
10	12	276	10
10	14	277	5
10	16	278	0
10	18	278	20
10	20	279	15
10	22	280	10
10	24	281	5
10	26	282	0
10	28	282	20
10	30	283	15
10	32	284	10
10	34	285	5
10	36	286	0
10	38	286	20
10	40	287	15
10	42	288	10
10	44	289	5
10	46	290	0
10	48	290	20
10	50	291	15
10	52	292	10
10	54	293	5
10	56	294	0
10	58	294	20
11	0	295	15
11	2	296	10
11	4	297	5
11	6	298	0
11	8	298	20
11	10	299	15
11	12	300	10
11	14	301	5
11	16	302	0
11	18	302	20
11	20	303	15
11	22	304	10
11	24	305	5
11	26	306	0
11	28	306	20
11	30	307	15
11	32	308	10
11	34	309	5
11	36	310	0
11	38	310	20
11	40	311	15
11	42	312	10
11	44	313	5
11	46	314	0
11	48	314	20
11	50	315	15
11	52	316	10
11	54	317	5
11	56	318	0
11	58	318	20
12	0	319	15
12	2	320	10
12	4	321	5
12	6	322	0
12	8	322	20
12	10	323	15
12	12	324	10
12	14	325	5
12	16	326	0
12	18	326	20
12	20	327	15
12	22	328	10
12	24	329	5
12	26	330	0
12	28	330	20
12	30	331	15
12	32	332	10
12	34	333	5
12	36	334	0
12	38	334	20
12	40	335	15
12	42	336	10
12	44	337	5
12	46	338	0
12	48	338	20
12	50	339	15
12	52	340	10
12	54	341	5
12	56	342	0
12	58	342	20
13	0	343	15
13	2	344	10
13	4	345	5
13	6	346	0
13	8	346	20
13	10	347	15
13	12	348	10
13	14	349	5
13	16	350	0
13	18	350	20
13	20	351	15
13	22	352	10
13	24	353	5
13	26	354	0
13	28	354	20
13	30	355	15
13	32	356	10
13	34	357	5
13	36	358	0
13	38	358	20
13	40	359	15
13	42	360	10
13	44	361	5
13	46	362	0
13	48	362	20
13	50	363	15
13	52	364	10
13	54	365	5
13	56	366	0
13	58	366	20
14	0	367	15
14	2	368	10
14	4	369	5
14	6	370	0
14	8	370	20
14	10	371	15
14	12	372	10
14	14	373	5
14	16	374	0
14	18	374	20
14	20	375	15
14	22	376	10
14	24	377	5
14	26	378	0
14	28	378	20
14	30	379	15
14	32	380	10
14	34	381	5
14	36	382	0
14	38	382	20
14	40	383	15
14	42	384	10
14	44	385	5
14	46	386	0
14	48	386	20
14	50	387	15
14	52	388	10
14	54	389	5
14	56	390	0
14	58	390	20
15	0	391	15
15	2	392	10
15	4	393	5
15	6	394	0
15	8	394	20
15	10	395	15
15	12	396	10
15	14	397	5
15	16	398	0
15	18	398	20
15	20	399	15
15	22	400	10
15	24	401	5
15	26	402	0
15	28	402	20
15	30	403	15
15	32	404	10
15	34	405	5
15	36	406	0
15	38	406	20
15	40	407	15
15	42	408	10
15	44	409	5
15	46	410	0
15	48	410	20
15	50	411	15
15	52	412	10
15	54	413	5
15	56	414	0
15	58	414	20
16	0	415	15
16	2	416	10
16	4	417	5
16	6	418	0
16	8	418	20
16	10	419	15
16	12	420	10
16	14	421	5
16	16	422	0
16	18	422	20
16	20	423	15
16	22	424	10
16	24	425	5
16	26	426	0
16	28	426	20
16	30	427	15
16	32	428	10
16	34	429	5
16	36	430	0
16	38	430	20
16	40	431	15
16	42	432	10
16	44	433	5
16	46	434	0
16	48	434	20
16	50	435	15
16	52	436	10
16	54	437	5
16	56	438	0
16	58	438	20
17	0	439	15
17	2	440	10
17	4	441	5
17	6	442	0
17	8	442	20
17	10	443	15
17	12	444	10
17	14	445	5
17	16	446	0
17	18	446	20
17	20	447	15
17	22	448	10
17	24	449	5
17	26	450	0
17	28	450	20
17	30	451	15
17	32	452	10
17	34	453	5
17	36	454	0
17	38	454	20
17	40	455	15
17	42	456	10
17	44	457	5
17	46	458	0
17	48	458	20
17	50	459	15
17	52	460	10
17	54	461	5
17	56	462	0
17	58	462	20
18	0	463	15
18	2	464	10
18	4	465	5
18	6	466	0
18	8	466	20
18	10	467	15
18	12	468	10
18	14	469	5
18	16	470	0
18	18	470	20
18	20	471	15
18	22	472	10
18	24	473	5
18	26	474	0
18	28	474	20
18	30	475	15
18	32	476	10
18	34	477	5
18	36	478	0
18	38	478	20
18	40	479	15
18	42	480	10
18	44	481	5
18	46	482	0
18	48	482	20
18	50	483	15
18	52	484	10
18	54	485	5
18	56	486	0
18	58	486	20
19	0	487	15
19	2	488	10
19	4	489	5
19	6	490	0
19	8	490	20
19	10	491	15
19	12	492	10
19	14	493	5
19	16	494	0
19	18	494	20
19	20	495	15
19	22	496	10
19	24	497	5
19	26	498	0
19	28	498	20
19	30	499	15
19	32	500	10
19	34	501	5
19	36	502	0
19	38	502	20
19	40	503	15
19	42	504	10
19	44	505	5
19	46	506	0
19	48	506	20
19	50	507	15
19	52	508	10
19	54	509	5
19	56	510	0
19	58	510	20
20	0	511	15
20	2	512	10
20	4	513	5
20	6	514	0
20	8	514	20
20	10	515	15
20	12	516	10
20	14	517	5
20	16	518	0
20	18	518	20
20	20	519	15
20	22	520	10
20	24	521	5
20	26	522	0
20	28	522	20
20	30	523	15
20	32	524	10
20	34	525	5
20	36	526	0
20	38	526	20
20	40	527	15
20	42	528	10
20	44	529	5
20	46	530	0
20	48	530	20
20	50	531	15
20	52	532	10
20	54	533	5
20	56	534	0
20	58	534	20
21	0	535	15
21	2	536	10
21	4	537	5
21	6	538	0
21	8	538	20
21	10	539	15
21	12	540	10
21	14	541	5
21	16	542	0
21	18	542	20
21	20	543	15
21	22	544	10
21	24	545	5
21	26	546	0
21	28	546	20
21	30	547	15
21	32	548	10
21	34	549	5
21	36	550	0
21	38	550	20
21	40	551	15
21	42	552	10
21	44	553	5
21	46	554	0
21	48	554	20
21	50	555	15
21	52	556	10
21	54	557	5
21	56	558	0
21	58	558	20
22	0	559	15
22	2	560	10
22	4	561	5
22	6	562	0
22	8	562	20
22	10	563	15
22	12	564	10
22	14	565	5
22	16	566	0
22	18	566	20
22	20	567	15
22	22	568	10
22	24	569	5
22	26	570	0
22	28	570	20
22	30	571	15
22	32	572	10
22	34	573	5
22	36	574	0
22	38	574	20
22	40	575	15
22	42	576	10
22	44	577	5
22	46	578	0
22	48	578	20
22	50	579	15
22	52	580	10
22	54	581	5
22	56	582	0
22	58	582	20
23	0	583	15
23	2	584	10
23	4	585	5
23	6	586	0
23	8	586	20
23	10	587	15
23	12	588	10
23	14	589	5
23	16	590	0
23	18	590	20
23	20	591	15
23	22	592	10
23	24	593	5
23	26	594	0
23	28	594	20
23	30	595	15
23	32	596	10
23	34	597	5
23	36	598	0
23	38	598	20
23	40	599	15
23	42	600	10
23	44	601	5
23	46	602	0
23	48	602	20
23	50	603	15
23	52	604	10
23	54	605	5
23	56	606	0
23	58	606	20
24	0	607	15
24	2	608	10
24	4	609	5
24	6	610	0
24	8	610	20
24	10	611	15
24	12	612	10
24	14	613	5
24	16	614	0
24	18	614	20
24	20	615	15
24	22	616	10
24	24	617	5
24	26	618	0
24	28	618	20
24	30	619	15
24	32	620	10
24	34	621	5
24	36	622	0
24	38	622	20
24	40	623	15
24	42	624	10
24	44	625	5
24	46	626	0
24	48	626	20
24	50	627	15
24	52	628	10
24	54	629	5
24	56	630	0
24	58	630	20
25	0	631	15
25	2	632	10
25	4	633	5
25	6	634	0
25	8	634	20
25	10	635	15
25	12	636	10
25	14	637	5
25	16	638	0
25	18	638	20
25	20	639	15
25	22	640	10
25	24	641	5
25	26	642	0
25	28	642	20
25	30	643	15
25	32	644	10
25	34	645	5
25	36	646	0
25	38	646	20
25	40	647	15
25	42	648	10
25	44	649	5
25	46	650	0
25	48	650	20
25	50	651	15
25	52	652	10
25	54	653	5
25	56	654	0
25	58	654	20
26	0	655	15
26	2	656	10
26	4	657	5
26	6	658	0
26	8	658	20
26	10	659	15
26	12	660	10
26	14	661	5
26	16	662	0
26	18	662	20
26	20	663	15
26	22	664	10
26	24	665	5
26	26	666	0
26	28	666	20
26	30	667	15
26	32	668	10
26	34	669	5
26	36	670	0
26	38	670	20
26	40	671	15
26	42	672	10
26

Resolvirung.

Thaler zu Gülden/und Gülden zu Thalern.

1. der Thl. zu Güld			2. der Güld. zu Thal.			1. der Thl. zu Güld.			2. der Güld. zu Thal.		
Thl.	fl.	gr.	fl.	Thl	gr.	Thl.	fl.	gr.	fl.	Thl	gr.
1	1	3	1		21	33	37	15	33	28	21
2	2	6	2	1	18	34	38	18	34	29	18
3	3	9	3	2	15	35	40	0	35	30	15
4	4	12	4	3	12	36	41	3	36	31	12
5	5	15	5	4	9	37	42	6	37	32	9
6	6	18	6	5	6	38	43	9	38	33	6
7	8	0	7	6	3	39	44	12	39	34	3
8	9	3	8	7	0	40	45	15	40	35	0
9	10	6	9	7	21	41	46	18	41	35	21
10	11	9	10	8	18	42	48	0	42	36	18
11	12	12	11	9	15	43	49	3	43	37	15
12	13	15	12	10	12	44	50	6	44	38	12
13	14	18	13	11	9	45	51	9	45	39	9
14	16	0	14	12	6	46	52	12	46	40	6
15	17	3	15	13	3	47	53	15	47	41	3
16	18	6	16	14	0	48	54	18	48	42	0
17	19	9	17	14	21	49	56	0	49	42	21
18	20	12	18	15	18	50	57	3	50	43	18
19	21	15	19	16	15	51	58	6	51	44	15
20	22	18	20	17	12	52	59	9	52	45	12
21	24	0	21	18	9	53	60	12	53	46	9
22	25	3	22	19	6	54	61	15	54	47	6
23	26	6	23	20	3	55	62	18	55	48	3
24	27	9	24	21	0	56	64	0	56	49	0
25	28	12	25	21	21	57	65	3	57	49	21
26	29	15	26	22	18	58	66	6	58	50	18
27	30	18	27	23	15	59	67	9	59	51	15
28	32	0	28	24	12	60	68	12	60	52	12
29	33	3	29	25	9	61	69	15	61	53	9
30	34	6	30	26	6	62	70	18	62	54	6
31	35	9	31	27	3	63	72	0	63	55	3
32	36	12	32	28	0	64	73	3	64	56	0

Thl.	Güld.	xr.	fl.	Thl.	gr.	Thalr.	Güld.	gr.	Gold	Thalr.	gr.
65	74	9	65	56	21	92	105	3	92	80	12
66	75	9	66	57	18	93	106	6	93	81	9
67	76	12	67	58	15	94	107	9	94	82	6
68	77	15	68	59	12	95	108	12	95	83	3
69	78	18	69	60	9	96	109	15	96	84	0
70	80	0	70	61	6	97	110	18	97	84	21
71	81	3	71	62	3	98	112	0	98	85	28
72	82	6	72	63	0	99	113	3	99	86	15
73	83	9	73	63	21	100	114	0	100	87	12
74	84	12	74	64	18	200	228	12	200	175	0
75	85	15	75	65	15	300	342	18	300	262	12
76	86	18	76	66	12	400	457	3	400	358	0
77	88	0	77	67	9	500	571	9	500	437	12
78	89	3	78	68	6	600	685	15	600	525	0
79	90	6	79	69	3	700	800	0	700	612	12
80	91	9	80	70	0	800	914	6	800	700	0
81	92	12	81	70	21	900	1028	12	900	787	12
82	93	15	82	71	18	1000	1142	18	1000	875	0
83	94	18	83	72	15	2000	2285	15	2000	1750	0
84	96	0	84	73	12	3000	3428	12	3000	2625	0
85	97	3	85	74	9	4000	4571	9	4000	3500	0
86	98	6	86	75	6	5000	5714	0	5000	4375	0
87	99	9	87	76	3	6000	6857	3	6000	5250	0
88	100	12	88	77	0	7000	8000	0	7000	6125	0
89	101	15	89	77	21	8000	9142	18	8000	7000	0
90	102	18	90	78	18	9000	10285	15	9000	7875	0
91	104	0	91	79	15	10000	11428	12	10000	8750	0

I.
Resolvirung.
Reichs-Gülden zu Thalern zu machen.

1. Rgldn. zu Thal.			2. Thaler zu Rgldn.			1. Rgldn zu Thal.			2 Thaler zu Reichsgüld.		
Rgl.	Thl.	gr.	Rgl.	Thl.	gr.	Rgl.	Thl.	gr.	Rgl.	Thl.	gr.
		16	32	21	8	63	42		94	62	16
1		8	33	22		64	42	16	95	63	8
2	1		34	22	16	65	43	8	96	64	
3	2		35	23	8	66	44		97	64	16
4	2	16	36	24		67	44	16	98	65	8
5	3	8	36	24		67	44	16	99	66	
6	4		37	24	16	68	45	8	100	66	16
7	4	16	38	25	8	69	46		200	133	8
8	5	8	39	26		70	46	16	300	200	
9	6		40	26	16	71	47	8	400	266	16
10	6	16	41	27	8	72	48		500	333	8
11	7	8	42	28		73	48	16	600	400	
12	8		43	28	16	74	49	8	700	466	16
13	8	16	44	29	8	75	50		800	533	8
14	9	8	45	30		76	50	16	900	600	
15	10		46	30	16	77	51	8	1000	666	16
16	10	16	47	31	8	78	52		2000	1333	8
17	11	8	48	32		79	52	16	3000	1999	16
18	12		49	32	16	80	53	8	4000	2666	16
19	12	16	50	33	8	81	54		5000	3333	8
20	13	8	51	34		82	54	16	6000	4000	
21	14		52	34	16	83	55	8	7000	4666	16
22	14	16	53	35	8	84	56		8000	5333	8
23	15	8	54	36		85	56	16	9000	6000	
24	16		55	36	16	86	57	8	10000	6666	16
25	16	16	56	37	8	87	58		20000	13333	8
26	17	8	57	38		88	58	16	40000	26666	16
27	18		58	38	16	89	59	8	50000	33333	8
28	18	16	59	39	8	90	60		100000	66666	16
29	19	8	60	40		91	60	16			
30	20		61	40	16	92	61	8			
31	20	16	62	41	8	93	62				

II.

Resolvir-Tabellen.

In welchen die Groschen zu Pfennigen, die Gülden und Thaler aber zu Groschen gemacht, zu ersehen ist ꝛc.

Groschen zu Pf.			Gülden zu Groschen.			Thaler zu Groschen.		
Gr.	hat	Pf.	fl	hat	Gr.	Thaler	hat	Gr.
1		12	1		2	1		24
2		24	2		4	1 und ein halber		36
3		36	3		63	2		48
4		48	4		84	2 und ein halber		60
5		60	5		105	3		72
6		72	6		126	3 und ein halber		84
7		84	7		147	4		96
8		96	8		168	4 und ein halber		108
9		108	9		189	5		120
10		120	10		210	5 und ein halber		132
11		131	11		231	6		144
12		144	12		252	6 und ein halber		156
13		156	13		273	7		168
14		168	14		294	7 und ein halber		180
15		180	15		315	8		192
16		192	16		336	8 und ein halber		204
17		204	17		357	9		216
18		216	18		378	9 und ein halber		228
19		228	19		399	10		240
20		240	0		420	10 und ein halber		252
21		252	21		441	11		264
22		264	22		462	11 und ein halber		276
23		276	23		483	12		288
24		288	24		504	12 und ein halber		300
25		300	25		525	13		312
Will nun jemand wissen wie viel 26 gr. pf. haben/ so setze er nur zu 300, noch 12. so ist es geschehen/ dann experire weiter.			26		546	13 und ein halber		324
			27		567	14		336
			28		583	14 und ein halber		348
			29		600	15		360
			30		630	15 und ein halber		372

Tha-

Thaler zu Groschen.

Thaler	hat	Gr.
16		384
16 und ein halber		396
17		408
17 und ein halber		420
18		432
18 und ein halber		444
19		456
19 und ein halber		468
20		480
20 und ein halber		492
21		504
21 und ein halber		516
22		528
22 und ein halber		540
23		552
23 und ein halber		564
24		576
24 und ein halber		588
25		600
25 und ein halber		612

Und so fahe von forne wiederum an, setze allezeit 12. darzu, so kanst du die Zahl derer Rthlr. noch eins so hoch bringen.

Pf. zu Groschen

Pfen.	machen	Gr	Pf.
100		8	4
200		16	8
300		25	
400		33	4
500		41	8
600		50	

Gr.	machen	fl.	Gr
100		4	16
200		9	11
300		14	6
400		19	1
500		23	17
600		28	12
700		33	7
800		38	2
900		42	18
1000		47	13

Gr.	machen	thl.	Gr
100		4	4
200		8	8
300		12	12
400		16	16
500		20	20
600		25	
700		29	4
800		33	8
900		37	12
1000		41	16

PROVIANT-Tabelle

Daraus zu ersehen, wie viel ein Pfund Mehl gebacken Brod gebe, und solches von 1. biß zu 10000. Pfund gerechnet.

Pfund Mehl	giebt am Gewichte Brod		
Pfunde	Pfunde	Lothe	Quentgen
1	1	11	3. u. 19. fünff und dreißig Theil.
2	2	23	3. u. 3. fünff und dreißig Theil
3	4	3	2. u. 2. fünff und dreißig Theil
4	5	15	2. u. 6. fünff und dreißig Theil
5	6	27	1. u. 25. fünff und dreißig Theil
6	8	7	1. u. 9. fünff und dreißig Theil
7	9	19	28. fünff und dreißig Theil
8	10	31	12. fünff und dreißig Theil
9	12	10	3. u. 31. fünff und dreißig Theil
10	13	22	3. u. 3. sieben Theil
20	27	13	2. u. 6. sieben Theil
30	41	4	2. u. 2. sieben Theil.
40	54	27	1. u. 5. sieben Theil
50	68	18	1. u. 1. sieben Theil
60	82	9	4. sieben Theil
70	96		
80	109	22	3. u. 3. sieben Theil
90	123	13	2. u. 6. sieben Theil
100	137	4	2. u. 2. sieben Theil
200	274	9	4. sieben Theil
300	411	13	2. u. 6. sieben Theil
400	548	18	1. u. 1. sieben Theil
500	685	22	3. u. 3. sieben Theil
600	822	27	1. u. 5. sieben Theil
700	960		
800	1097	4	2. u. 2. sieben Theil
900	1234	9	1. sieben Theil
1000	1371	13	2. u. 6. sieben Theil
2000	2742	27	1. u. 5. sieben Theil.
3000	4114	9	4. sieben Theil.
4000	5485	22	2. u. 3. sieben Theil.
5000	6857	4	1. u. 2. sieben Theil
6000	8228	18	1. sieben Theil

Pfund Mehl giebt am Gewichte Brod			
Pfunde	Pfunde	Lothe	Quentgen
7000	9600		
8000	10971	13	2. u. 6. sieben Theil
9000	12341	27	1. u. 5. sieben Theil
10000	13714	9	4. sieben Theil

Brod-Tabelle.

Wann ein halber Malter Weitzen/und ein halber Malter Rocken zusammen um hier beygesetzten Preiß gekaufft wird, wie viel ein Groschen-Brod soll am Gewicht haben

Wann ein halb Malter Weitzen und ein halb Malter Rocken zusammen gekaufft wird.			Soll ein Groschen-Brod am Gewicht haben.	
Rthl	gl.	pf.	Pfund	Viertel
3	1		6	
3	8	7. u. 7. drey und zwantzig Theil	5	3
3	16	10. u. 10. eilf Theil	5	2
4	2		5	1
4	12		5	
4	23	12. neun zehen Theil	4	3
5	11	4	4	2
6	1	12. sieben zehen Theil	4	1
6	16	6	4	
7	10		3	3
8	6		3	2
9	5	12. drey zehen Theil	3	1
10	8		3	
11	15	9. u. 9. eilf Theil	2	3
13	6		2	2
15	4	8	2	1
17	15		2	
20	18		1	3
24	22		1	2
30	18		1	1
39	12		1	
54	2			3
83	6			2
170	18			1

TABEL,

Wie viel Ruthen und Primen 1. Erffurtischen Acker machen.

Ruthen.	Primen und	machen	16. Theil.	8tel.	4tel.	Gantze.
10	5		1	-	-	-
21	-		2	1	-	-
31	5		3	-	-	-
42	-		4	2	1	-
52	5		5	-	-	-
63	-		6	3	-	-
73	5		7	-	-	-
84	-		8	4	2	-
94	5		9	-	-	-
105	-		10	5	-	-
115	5		11	-	-	-
126	-		12	6	3	-
136	5		13	-	-	-
147	-		14	7	-	-
157	5		15	-	-	-
168	-		16	8	4	1
336	-		-	-	-	2
504	-		-	-	-	3
672	-		-	-	-	4
840	-		-	-	-	5
1008	-		-	-	-	6
1176	-		-	-	-	7
1344	-		-	-	-	8
1512	-		-	-	-	9
1630	-		-	-	-	10
			Acker.	Acker.	Acker.	Acker.

Tafel

So im Augenblick accurat weiset weñ ein Centner zu 110. Pfund gerechnet um vorgesetzte Nummer eingekaufft wird / wie theuer ein Pfund komme von einen Achttheil Reichs-Thaler biß hundert;

Jedwedem zu sondern Nutzen.

Als der Cent. kömt vor	So kömmt das Pfund vor				Als der Cent. kömt vor	So kömmt das Pfund vor			
Rthaler.	gr.	pf.	hel.	theil	Rthaler.	gr.	pf.	hel.	theil
Ein achtel	0	0	0	36	19	4	1	1	27
Ein viertel.	0	0	1	17	20	4	4	0	40
Drey achtel	0	0	1	53	21	4	6	1	53
Ein halber	0	1	0	34	22	4	9	1	11
Fünff achte	0	1	1	15	23	5	0	0	24
Drey viert.	0	1	1	51	24	5	2	1	37
Siebe achte	0	2	0	32	25	5	5	0	10
1	0	2	1	13	26	5	8	0	8
2	0	5	0	26	27	10	1	1	21
3	0	7	1	39	28	6	1	0	34
4	0	10	0	52	29	6	3	1	47
5	1	1	0	10	30	6	6	1	5
6	1	3	1	23	31	6	9	0	18
7	1	6	0	26	32	6	11	1	31
8	1	8	1	49	33	7	2	0	44
9	1	11	1	7	34	7	5	0	2
10	2	2	0	20	35	7	7	1	15
11	2	4	1	33	36	7	10	0	28
12	2	7	0	46	37	8	0	1	41
13	2	10	0	4	38	8	3	0	54
14	3	0	1	17	39	8	6	0	12
15	3	3	0	30	40	8	8	1	25
16	3	5	1	43	41	8	11	0	38
17	3	8	1	1	42	9	1	1	51
18	3	11	0	14	43	9	4	1	9

Als der Cent. kömt vor	So kömt das Pfund vor				Als der Cent. kömt vor	So kömt das Pfund vor			
Rthaler.	gr.	pf.	hel.	theil.	Rthaler.	gr.	pf.	hel.	theil.
44	9	7	0	22	73	15	11	0	14
45	9	9	1	35	74	16	1	1	27
46	10	0	0	48	75	16	4	0	40
47	10	3	0	6	76	16	6	1	53
48	10	5	1	19	77	16	9	1	11
49	10	8	1	32	78	17	0	0	4
50	10	10	1	45	79	17	7	1	37
51	11	1	1	3	80	17	5	0	50
52	11	4	0	16	81	17	8	0	8
53	11	6	1	29	82	17	10	1	21
54	11	9	0	42	83	18	1	0	34
55	12	0	0	0	84	18	3	1	47
56	12	2	1	13	85	18	6	1	5
57	12	5	1	26	86	18	9	0	18
58	12	7	0	39	87	18	11	1	31
59	12	10	0	52	88	19	2	0	44
60	13	1	0	10	89	19	5	0	2
61	13	3	1	23	90	19	7	1	15
62	13	6	1	36	91	19	10	0	28
63	13	8	1	49	92	20	0	1	41
64	13	11	1	7	93	20	3	0	54
65	14	2	0	20	94	20	6	0	12
66	14	4	1	33	95	20	8	1	25
67	14	7	0	46	96	20	11	0	38
68	14	10	0	4	97	21	1	1	51
69	15	0	1	17	98	21	4	1	9
70	15	3	0	30	99	21	7	0	22
71	15	5	0	43	100	21	9	1	35
72	15	8	1	1	110	1			

Von Müntzen/
Und zwar von der Teutschen und daher entsprungenen Englischen Müntze überhaupt.

Nach der Römer Zeiten/ und nachdem die Bergwercke in Teutschland aufgenommen worden, ist die teutsche Müntze in Europa die vornehmste und beste gewesen. Und aus dieser Ursach ist sie auch in der mitte des 13. Jahr Hunderts in Engelland eingeführet worden, welche daselbst, weil ihnen Teutschland Östlich liegt / *The hasterlings mony*, oder der Osterlinger Müntze genannt worden, welche in Pfunden, Schillingen und Pencen oder Pfennigen bestehet. Daher auch noch heutiges Tages die Benennung von ℔. Sterling kommet. Gleichwie sich aber überall die innerliche Güte der Müntze mit der Zeit verschlimmert/ als ist es auch da ergangen. In den erstern Zeiten nemlich wog ein ℔. Osterlinger oder Teutsche Müntze ein würckliches ℔. am Gewicht/ als welches ein *Troi* (d. i. treues festgesetztes oder *privilegirtes*) ℔. hieß/ und dieses war etwas schwerer als ein Cöllnisches, etwas leichter aber als ein Hamburger Pfund. Nach diesem ist dieses Gewicht um zwey Drittel gemindert worden/ daß also das ℔. Sterling nur um ein Drittel am Werth des *Troi* ℔. ausgemüntzt gewesen, wobey es noch sein Bewenden hat. Der Werth nach itzigem Teutschen Gelde beträgt in Meißnischer Müntze nach guten zwey Drittel Stücken, 5. Rthlr. und etwas über 5. gGroschen/ nach Niedersächsischer aber 13. Marck/ Lübsch. 5. Schillinge und 4. Pf.

Der Schilling Sterling ist ein 20. Theil des ℔. oder 6. gute Groschen/ ein Pence oder Pfennig aber macht den zwölfften Theil des Schillings aus, oder 6. gute Pfennige. Noch hat man daselbst zum Behuff der Armen eine kleine Scheide-Müntz so *Farthings* oder Viertels, nemlich ein viertel Pfennig genannt wird/ macht 1. Pfennig 1. Heller Meißnisch/ oder einen so genannten Hamburger Dreyling.

In Teutschland selbsten findet man, daß im 14. Jahr-Hundert, ingleichen im 15ten die Cölnische Marck (welche man in Hamburg in diesem Fall mit gebraucht und ein halb ℔. Cölnisch macht) 14. Loth, 8. Grän fein Silber in grober Müntz gehalten, bis endlich im 16. Jahr-Hundert, nemlich 1566. der Reichs-*Specie*-Fuß festgesetzet worden/ nach welchem die Cölnische Marck 4. Grän schlechter/ nemlich zu 14. Loth 4. Grän muß ausgefertiget werden. Da nun ein *Species*-Thaler völlig 2. Loth wiegen muß, so findet man auch just obig gemeldete 14. Loth 4. Grän fein Silber in 8. *Species*-Thalern/ folglich stecket in 9. dergleichen Stücken ein völlig halb ℔. fein Silber. Weil man darüber bishero fest gehalten/ und es die beste Sorte von so grober Müntze ist/ so hat man sie auch einig und allein in verschiedenen grossen Bäncken/ als in Amsterdam, Hamburg ꝛc. als zum Beylegen tauglich erwehlet/ und daher kommt es, daß man dergleichen *Species*-Thaler auch *Banco*-Thaler zu nennen pfleget. Und hiernach müssen alle andere Sorten in Teutschland und verschiedenen andern Reichen *waradiret* und *probiret* werden.

Weil

Weil inzwischen die so genanndte *Current-* oder Ausgabe-Müntze ungemein schlecht gemacht worden/ als ist 1667. der bekannte Zinnische-Fuß festgesetzet worden, nach welchem die Marck Silber zu 10. und einen halben Rthlr. ausgemüntzt ist. Bald aber ist wegen der vielen Unordnung/ so die so genannte Heck-Müntzen verursachet/ der Leipziger Fuß 1690. wiewohl nur *ad interim* beliebet worden/ nachdeme die Marck um anderthalb Thlr. schlechter/ nemlich zu 12. Rthlr. soll ausgemüntzet werden. Inzwischen gehet der Zinnische Fuß nur bis 1688. Der Leipziger aber ists/ nach deme man sich noch bis diese Stunde richtet. Es ist über dieses nichts allgemein in Teutschland beliebtes gewesen/ sondern es richten sich nur einige Creyse und Stände in Ober- und Nieder-Sachsen ꝛc. darnach. Ja selbst in Nieder-Sachsen/ als in Holstein/ Lübeck/ Hamburg ꝛc. hat man einen besondern Fuß/ und diesen schon von langen Zeiten festgesetzet/ welcher etwas schlechter als der Zinnische/ etwas besser aber als der Leipziger ist. Die Marck wird hier nemlich zu zwölffrehalb Thlr. ausgemüntzet, welches auch vom Dänischen *Current*-Gelde in 5. 4. ꝛc. Schilling-Stücken zu verstehen Und aus dieser Ursach ist das Holsteinische, Hamburger ꝛc. Geld viel schwerer als das Meißnische/ oder das, so nach dem Leipziger Fuß gemüntzt worden/ denn 114. Thaler in guten zwey Drittel-Stücken machen erst 100. Thlr. Hamburgisch ꝛc. *current* aus.

Wegen der andern Sorten in Ober-Teutschland ist zu mercken/ daß man zwar sich auch wohl wegen eines gewissen Müntz- Korns- und Schrots

verglichen/ der gar vielen und kleinen Herrschafften wegen aber/ ist eben nicht sonderlich darüber gehalten worden/ dahero sie in der innern Güte gar sehr unterschieden sind, und folglich wenig gewisses davon kan gesetzt werden/ es ist auch nicht zu verwundern/ daß da sich derselbigen viele in Ober-Sachsen von verschiedenen Jahren eingeschlichen/ verschiedene hohe Oberkeiten bewogen worden, ihrer schlechten Güte wegen/ selbige in ihren Ländern gäntzlich zu verbieten/ wie anietzo am Tage lieget/ und davon unten etwas mehrers wird zu berichten seyn.

Noch einige *Remarqves* von Müntz-Sachen/ und was Schrot und Korn genennet wird.

1. Es wird bey uns in Teutschland keine silberne Müntze als bloß *Species*-Thaler gewogen, als davon ein Stück völlig 2. Loth halten muß. Die Ursach warum man in *Current*-Gelde als in guten zwey Drittel-Stücken dieses nicht thun kan, ist die viele Veränderung wegen des Schrots oder Kupffer-Gehalts, so im Einkauff der auf vielerley Art beschickten Silber vorfällt. Inzwischen solte billig in einem Stück/ (als zwey Drittel-Stück) so viel fein Silber stecken als in dem andern.

2. Der Zusatz von Kupffer in Silber-Müntzen heist Schrot, das feine Silber aber so drinne ist/ das Korn. Bey den Frantzösischen Dritteln findet man öffters/ daß das Silber statt des Kupffers mit Meßing *legirt* oder versetzt ist.

3. Gold bekommt in Müntzen einen Zusatz von Silber entweder allein, oder von Silber und Kupf-

fer

fer zugleich. Das erste geschicht bey Ducaten/ Portugalösern und andern Müntzen/ die nur wenig Zusatz bekommen/ das letztere bey schlechtern/ als: Pistoletten/ *Louis d'or*, Gold-Cronen und Werck-Golde. Den Silber-Zusatz nennt man Weiß/ den von Kupffer aber Roth. Das feine Gold selber so in der Müntze ist/ heist Gelb.

Noch ist zu mercken/ daß aus einer Marck Goldes 67. Stück Ducaten geprägt werden. Es hält aber selbige Marck 282. Grän Gelb/ das ist fein Gold/ und 6. Grän weiß oder Zusatz von Silber/ ist also der 48. Theil eines Ducatens/ Silber.

Verzeichniß einiger groben Müntz-Sorten nach ihrem Korn und Schrot/ mehrentheils aus dem *Dictato Ratisbonensi* 1666.

Die Thaler Anno 1505/ so Hertzog Friedrich und Hertzog Georg/ Churfürst von Sachsen schlagen lassen/ seynd 8. Stück auf die rauhe Marck gangen/ und haben aufs feine gehalten 15. Loth.

Die Josephs- und Joachims-Thaler/ so 1522. geschlagen/ sind auch 8. Stück auf die rauhe Marck gegangen/ und haben ins feine gehalten 14. Loth 8. Gran. Die Thaler 1536. hielten ins feine 14. Loth/ 6. Gran. Die Thaler Anno 1566. giengen auf die rauhe Marck 8. Stück/ und hielten ins feine 14. Loth 4. Gran.

Frantzösische *Louys*-Thaler 1662. gehen 8. und ein halb Stück auf eine Cöllnische Marck/ halten fein 14. Loth 10. Gran.

Dännemärckische Thaler 1547. wägen 8. Stück 15. Loth 3. Gran/ halten fein 13. Loth 3. Gran ꝛc.

Gulden nach dem Zinnischen Fuß/ hält die Marck 12. Loth. Wie viel nun in einer Marck Silber an der Feine Loth und Gran enthalten/ darnach wird auch die Marck genennet. Als: Wann in der Marck 12. Loth Silber und 4. Loth Kupffer enthalten/ so wird die Marck Silber auch 12. Löthig genennet.

Von Ausländischen Müntzen nach Meißnischen Gelde verglichen.

1. Ein Spanisch Stück von Achten ist meist einen *Species*-Thaler werth. Es ist selbiges keine runde Müntze/ sondern nur ein länglicht viereck von *legirten* Silber/ welches mit dem Spanischen Zeichen bemerckt ist.

2. Etliche fremde Müntze nach Meißnischen Gelde. *Jecca* ist eine Ost-Indianische Müntze zu *Agra* von Kupffer einen Dreyer werth. *Peisa*, auch von Kupffer zu *Susuratte* macht 2. Pfennige 1. Heller. *Mamodi*, schlecht Silber 3. gGr. *Roppie* auch Indianische Müntze von feinen Silber, einen halben Thaler werth. *Pagode*, eine mohrische Müntze 2. und einen halben Thl. Ein *Tanck* zu *Goa* 4. gGr. *Patacca*, 1. Thl. *Santeme*, 16. Thl. 1. *Crur Rupi*, eine halbe Tonne Goldes. *Lac rupi* oder *roppie*, 500. Thaler. Noch sind Mandeln in Schalen und eine Art weisse See-Muscheln welche man bey uns Schlangen-Köpffe nennet/ bey den Ost-Indianern als Geld angesehen/ und machen von den erstern 36. ein *Peisa* oder 2 und einen halben Pfennig. Von den Muscheln aber welche dort *Kauris* heissen/ gehen 80. auf ein *Peisa*. In Persien hat man *Tumeins*, welches 16.

Thl.

Thl. werth/ ist aber so wenig als 1. ℔ Sterl. eine geschlagene Müntze. *Meidin* ist 9. Pfennige bey den Türcken. *Asper* noch nicht 6. Pfen. Bey den Russen hat man *Rubels*, ist einer ohngefehr 1. *Spec.* Thaler sonst war er im Werth um ein Drittel höher. *Altin* sind 10. *Rubel.* Griff macht 3 und ein drittel *Rubel.* *Copeck* 6. gute Pfen. (die alten sind von feinen Silber) *Poluske* einen halben *Copek* oder 3. gute Pfen. *Muscoffoke*, ein Viertel *Copek* oder 1. Pfenn. 1. Heller. In Pohlen sind Gulden/ so acht Groschen machen/ *Tymphe*, 3. gGr. werth/ *Schoßak* 18. Pfenn. und Ferdings 6. leichte Pfen.

Bericht von den in Hamburg/ Lübeck ꝛc. gangbahren Müntzen.

1. Marck Lübisch gilt 16. Schilling Lübisch/ 8. gGr. 8. Pfen. 1. Schilling hält 12. Pfen. oder 2. Sechslinge/ macht 6. und einen halben Pfen. Meißn. 1. Sechsling hält 6. Pfen. oder 2. Dreyling. etwas mehr als ein Dreyer. Ein Dreyling/ 3. Pfen. Lübisch/ oder ohngefehr 3. Heller Meißn. 1. *Skilling Danske* oder Dänischer Schilling macht einen halben Schilling Lübisch, oder einen Dreyer. 1. Marck Dänisch ist eine und eine halbe Marck Lübisch.

1. Rthl. ist hier 3. Marck Lübsch, oder 48. Schill. oder 576. Pfenn. 1. sogenannter Kauffmanns-Thaler aber macht 2. Marck und 1. Schill. Lübsch. oder 17. gGr. 10 und einen halben Pfen. Ein schlechter Thaler ist 2. Marck Lübsch. oder 17. gGr. 4. Pfen. Meißn. 1. Hamb. Gülden ist nur der Preiß eines halben Thalers. 1. ℔ Blämisch ist der Preiß von 7. Marck und 8. Schill. Lübsch. 1.

ist Blämisch hält 20. Schill. Blämisch. Ein Schill. Blám. 12. Grote Blämisch/ oder 6. Schill. Lübsch/ oder 3. gGr. 3. Pfen. 1. Grot. Blám. ist 6. Pfen. Lübsch oder ein wenig mehr als 1. Dreyer.

Ein mehrers von Müntz-Sorten.

Ein Thaler gilt in

Thüringen/ Meissen/ Magdeburg/ Breßlau 24. Gr.
Franckfurth/ Nürenberg/ Straßburg 90. Creutzer
Braunschweig/ Zell/ Hannover. 36. Mgr.
Lüneburg 32. Schill.
Hamburg/ Lübeck/ Rostock 3. Marck oder 48. Schill.
Westphalen/ Brehmen 72. Grot.
Dantzig/ Königsberg/ 3. Pohlnische Gülden/ oder 90. Pohlnische Groschen.
Dännemarck 6. Marck oder 96. Schillinge.
Schweden 6. Kupffer-Thaler oder 20. Marck.
Hessen 1. Gülden, 6. Albus.
Leicht Geld 1. Gülden, 11. Gr.
Francken 1. Gülden/ 4. Groschen 2. Pfennige.
Franckreich 3. Pfund
Engelland 4. Schill. 6. Pf.
Holland 2 und ein halben Gülden oder 50. Stüver.
Ein Pfund Sterling gilt 5. Thaler 5. Groschen und etwas darüber.
Ein Pistolet 5. Thaler.
Ein Gold-Gülden 1. Thaler 6. Gr.
Ein guter Gülden Meißnisch 21. Groschen.
Ein Käyser Gulden 16. Groschen oder 3. Kopfstücke. oder 12. Batzen.
Ein Holländischer Gülden 20. Stüver.
Ein Pohlnischer Gülden 30. Pohlnische Groschen.
Ein neu Schock Meißnisch 60. Groschen.

Ein

Ein alt Schock	20. Groschen,
Ein Groschen Meißnisch hat	12. Pfennige,
Ein Schillinger	9. Pfennige.
Ein Marien-Groschen	8. Pfennige.
Vier leichte Pfennige thun	3. gute Pfennige,
Ein Kopfstück	5. Groschen 4. Pfennige.
Ein halb Kopfstück	2. Groschen 8. Pfennige,
Ein Batzen	4. Creutzer oder 16. Pfennige,

Die von dem Schwäbischen/ Fränckischen und andern Cräysen und Hohen Häuptern abgesetzte Gold und Silber-Müntzen.

Auf was vor einen Werth solche Anno 1736. sind gesetzet worden.

1. Die Chur-Cöllnischen / Chur-Bäyerischen Chur-Pfältzischen/ Fürstlich-Fuldischen/ Hessen-Darmstättischen und Würtenbergischen Carolinen die 10. Gulden-Stück auf 9. Gulden 20. Kreutzer oder auf 6. Thlr. 5. Gr. 4. Pfen.

Die 5. Gulden-Stück auf 4. Gulden/ 40. Kreutzer/ oder 3. Thl. 2. Gr. 8. Pfen.

Die 2. und einen halben Gulden-Stücker auf 2. Gulden 20. Kreutzer/ oder 1. Thl. 13. Gr. 4. Pfen.

2. Die Silberne Müntze, benanntlich die halben Gulden oder 30. Kreutzer-Stücke von ältern als jüngern Jahren/ sind insgesammt auf 25. Kreutzer/ oder 6. gGr. 8. Pfenn. gesetzt.

3) Die Chur-Pfältzische und Fürstl. Heßisch-Darmstädtische *respective* gantze und halbe Kopff-Stücke oder bißherige 20. und 10. Kreutzer-Stücke vor 18. und 9. Kreutzer/ oder 4. gGr. 9. Pfen. und 2.

Gr. 4. Pf. [illegible] Heller. Alle die andern gantzen und halben Kopff-Stücke sind gar verbothen.

4) Die neuen Churpfältzischen und Hertzogl. Würtenbergischen 5. und 2. und einen halben Kreutzer-Stücke/ auf 4. und 2. Kreutzer/ oder 1. Gr. 6. pf.

5. Alle alte vor dem Jahr 1732. geschlagene gantze und halbe Batzen/ welche bißher im Gang gewesen: Sollen noch ferner in ihrem völligen Werth *resp.* zu 1. Gr. 4 Pf und 8. Pfennige bleiben und gelten/ hingegen sollen die neuern in dem 1732sten und folgenden Jahren ausgemüntzte gantze und halbe Batzen/ insonderheit die Chur-Pfältzische/ Marggräflich-Badische/ Hertzoglich-Würtembergische und Gräflich-Montfortische *resp.* vor 1. Gr. und vor 6. Pf. angenommen werden. In den Durchl. Gothaischen Einnahmen ist es den 22. Jan. 1737. durch ein Patent gebothen/ um solchen gesetzten Preiß alle oben benemte Gelder anzunehmen und auszugeben.

Getraidig und Korn-Maaß.

1. In Weitzen/ Rocken/ Erbsen,

Eine Last thut 3. Wispel oder 30. Scheffel oder 60. Faß, oder 120. Himmten oder 480. Spint.

Ein Wispel thut 10. Scheffel/ 20. Faß/ 40. Himt, 160. Spint. Ein Scheffel thut 2. Faß/ 4. Himmt/ 16. Spint. Ein Faß thut 2. Himmt, 8. Spint. Ein Himmt thut 4. Spint.

In Gersten/ Haber/ Hopffen/ ists Maaß anders getheilt.

Eine Last thut 2. Wispel/ 20. Scheffel/ 60. Faß/ 120. Himmt/ 480. Spint. Ein Wispel 10. Scheffel/ 30. Faß, 60. Himmt/ 240. Spint. Ein Stock

Gerste

Gerste hält 3. Wispel oder 90. Faß/ ein Scheffel. 3. Faß, ein Faß 2. Himmte/ eine Himmte 4. Spint.

Wispel zu Braunschweig und Zelle hat 4. Scheffel, ein Scheffel 10. Himmten/ eine Himmte 4. Metzen.

Ein Wispel zu Leipzig und Magdeburg hat 24. Scheffel, ein Malter 12. Scheffel/ ein Scheffel 4. Viertel/ ein Viertel 4. Metzen. Ein Fuder zu Hannover hat 12. Malter, ein Malter 3. Scheffel/ ein Scheffel 2. Himmten/ eine Himmte 3. Metzen. Hildesheimer 40. Scheffel.

3. Braunschweiger Himmten thun 4. Zeller alte kleine Himmten. Der alten kleinen Zeller Himmten thun 19. der neuen grossen Zeller Himmten, 7. Zeller Himmten der alten kleinen Maaß thun 5. Himmten zu Hannover oder 5. Himmten zu Giffhorn.

Reductio des Frucht-Gemässes.

Das Korn-Maaß bestehet in Fudern, Wispeln/ Maltern/ Scheffeln, Himmten, Viertel und Metzen ꝛc. davon pag. 249. unterschiedene Arten vorkommen/ allhier aber noch Nachfolgendes.

Erffurther Gemäß.

Ein Erffurther Malter hält 4. Viertel oder 12. Scheffel, oder 48. Metzen.

Ein Erffurther Viertel 3. Scheffel oder 12. Metzen.

Ein Scheffel hat 4. Metzen/ die Metze 4. Viertel-Maaß/ oder 28. Nößel.

Weimarisch Gemäß.

Ein Erffurther Malter hält 10. Weimarische Scheffel.

Ein Erffurther Viertel hält 2. und ein halben Weimarischen Scheffel.

Ein

Ein Weimarischer Scheffel hat 4. Weimar. Viertel.
Ein Weimarisch Viertel hat 4. Weimarische Metzen.

Cölledaische Gemäß.

Ein Erffurther Malter hält 20. Cölledaische Scheffel.
Ein Cölledaischer Scheffel hält 8. Cölledai. Metzen.
20. Cölledaischer Scheffel thun 10. Weim. Scheffel.

Nordhäusisch Gemäß.

Ein Erffurther Malter hält 16. Nordhäusische Scheffel à 3. Erffurther Metzen.
Ein Nordhäusischer Scheffel hält 4. Nordhäusische Viertel à dreyviertheil Erffurther Metzen.

Hessen-Casselisch Gemäß

Ein Erffurther Malter hält 4. Cassel. Viertel/ oder Heßische Malter.
Ein Casselisch Viertel hält 4. Cassel. Scheffel.
Ein Cassel. Scheffel hält 4. Cassel. Metzen/ und die Metze 4. Viertel-Maaß.

Scheffel-Vergleichung.

21. Dreßdner Scheffel thun 16. Leipziger Scheffel
85. dero thun 64. Scheffel zu Altenburg.
3. Scheffel thun 4. zu Colditz/ Halla und Petersberg.
15 " thun 8. Scheffel zu Annaberg.
27 " thun 64. Scheffel zu Magdeburg.
5. " thun 8. Scheffel zu Torgau.
131 " thun 128. Scheffel zu Freyberg.
3 " thun 2. Scheffel zu Wittenberg.
91 " thun 64. Scheffel zu Zwickau.

Wein- und Bier-Maaß.

Ein Fuder Wein ist 12. Eymer.
Ein Eymer Dreßdner Stadt-Maaß hält 72. Kannen.
Schloß- oder Hof-Maaß aber 74. Kannen.
Ein Eymer zu Leipzig hält 54. Visier-Kannen/ oder 63. Schenck-Kannen.

Ein

Ein Faß zu Dreßden hält 7. Schock oder 420. Kannen.
Ein Faß zu Leipzig hält 5. Schock oder 300. Kannen.
Ein Faß hat 2. Viertel.
Ein Viertel 2. Tonnen.
Eine Last Bier 12. Tonnen.
Eine Tonne 24. Stübchen.
Ein Eymer 40. Kannen oder 80. Maaß.
Eine Kanne 2. Maaß.
Ein Maaß 2. Nössel/ Seydel oder Kärtel.
Eine Kuffe hält ein und ein halb Faß oder 3. Viertel.
Ein Ochshövet ist 60. Stübichen/ eine Pipe hat 3. Ahm/ ein Ahm hat 40. Stübichen/ ein Stübigen 4. Quartier, ein Quartier 2. Nössel.
Ein Fuder zu Straßburg/ hält 24. Ahm/ ein Ahm 24. Maaß.
Eine Tonne Breyhan hält in Zelle 52. Stübichen, eine Tonne wieget an reinen Brunnen-Wasser 416. Pfund/ ein Stübichen 8/ ein Quartier zwey und ein Nössel ein Pfund.
Ein Faß Mumme hält zu Braunschweig 100. Stübichen/ ein halb Faß 50. und ein halb Faß Breyhan 54. Stübichen.

Maaß in flüßigen Waaren.

Ein Fuder 6. Ahm/ oder 240. Stübgen/ oder 960. Quartier oder 1920. Oeßel.
Ein Ahm 40. Stübgen oder 160. Quart.
Ein Stübgen 4. Quart/ oder 2. Kannen.
Eine Kanne, 2. Quart.
Ein Quart hält 2. Oeßel.
Ein Orthofft hält 6. Ancker, ein Ancker 10. Stübgen oder 40. Quartier. Ist also ein Orthofft anderthalb Ahm.

Ellen-

Ellen-Maaß.

Ein Schock ist 3 Stiege/ 60 Ellen.
Eine Stiege Leinwand ist 20 Ellen.
Eine Elle zwey Fuß oder 4 Viertel.
Ein Viertel ist 6 Zoll oder 4 sechzehen Theil.
5 Brabandische Ellen thun sechs Ellen Hamburgische/ Braunschweigsche.
5 Englische Garden thun 8 Hamburger Ellen.
3 Englische Garden thun 4 Brabandische Ellen.
5 Englische Garden thun 7 Nürnberger Ellen.
7 Nürnberger Ellen thun 8. Hamburger Ellen.
20 Brabandische Ellen thun 21 Nürnberger Ellen.
43 Brabandische Ellen thun 51 Zellische Ellen, das ist bey nahe.
4 Brabandische Ellen thun 5 Zellische Ellen.
256 Hamburger Ellen thun 259. Leipziger Ellen.
48 Hamburger Ellen thun 35. Botzner Ellen.
72 Hamburger Ellen thun 35. Pariser Stäbe.
1 Hamburger Elle thut ein Florent Bratzen/ eine Cölnische Ellen.
38 Hamburger Ellen thun 35 Venedische Bratzen.
32 Hamburger Ellen thun 77 Genueser Palm.
25 Hamburger Ellen thun 7. Neapol. Cannes.
24 Hamburger Ellen thun 25 Franckfurther und Baßler Ellen.
60 Hamburger Ellen thun 63 Straßburger Ellen.
4 Hamburger Ellen thun 3 Wiener Ellen.
Eine Steige hat 20 Ellen/ ein Schock 3 Steige oder 60 Ellen/ eine Elle 2 hiesige Fuß/ ein Fuß 12 Zoll/ ein Quartier (nemlich von der Elle) 6 Zoll.
6 Hamburger Ellen thun just 5 Brabandter.
8 Hamburger Ellen thun 7 Nürenberger.

8 Ham-

8 Hamburger Ellen thun 5 Englische Ellen oder *Yards*.

Fernere Ellen-Vergleichung.

Leipziger Ellen/ Hamburger Ellen/ und Florentiner Bratza werden einander gleich gerechnet.

7 Nürnberger Ellen thun 8 Leipziger oder Hamburger Ellen oder Florentiner Bratzen.

24 Nürnberger Ellen thun 25 Mantuaner Bratzen.

19 Nürnberger Ellen thun 20 Venedische Bratzen.

21 Nürnberger Ellen thun 20 Brabandter Ellen.

7 Nürnberger Ellen thun 5 Englische Gärden.

4 Nürnberger Ellen thun 11 Genueser Palm.

5 Brabandter Ellen thun 6 Leipziger Hamburger Ellen oder Florentiner Bratzen.

5 Brabandter Ellen thun 3 Städe.

4 Brabandter Ellen thun 3 Engländische

6 Leipziger Ellen thun 5 Brabandter-Ellen.

8 Leipziger Ellen thun 7 Nürnberger Ellen.

8 Leipziger Ellen thun 5 Engelländische.

2 Leipziger Ellen thun 1 Stab.

5 Leipziger Ellen thun 12. Palm.

Von unterschiedlichen Maassen der Schuhen Ruthen und Klaffrern.

1. Ein Zwerch-Finger oder Zoll/ bestehet aus 4. Gersten-Körnern/ so nach der Breite an einander geleget worden.

Diese Breite eines Zolls wird alsdenn in 12. Theil getheilt/ diese werden Gemerck oder Lilien genennet.

2. Eine zwerch oder qvere Hand/ ist vier qver Finger breit.

3. Die Länge einer Hand/ hat 11. qver Finger.

4. Eine

4. Eine Spanne, hält 3. qvere Händ, oder zwölff Finger/ oder neun Zoll.

Diese wird vom äussersten Theil des Daumens biß zu dem äussersten Theil des kleinen Fingers/ wann die Hand ausgestrecket wird, genommen.

5. Ein Fuß oder Schuh, hat vier qver Hand oder sechzehen Finger-Breite/ oder zwölff Zoll.

Nota. Die Schuh seynd nicht überal gleicher Länge/ denn an manchen Ort ist ein doppelter Schuh, gleichwie zu Nürnberg, 2. Schuh unterschiedener und ungleicher Grösse seynd/ dann der Stadt-Schuh hat zwölff Zoll, oder Daumen/ der Werck-Schuh aber nur eilff Zoll/ und wird die Länge der eilff Zollen in zwölff Theil getheilet/ so nach dem Stadt-Schuh auch Zoll genennet werden.

Damit man aber aus solchen Ungleichheiten der Schuhen ein gewisses Maaß haben könne, so kan man aus dem Rheinländischen Schuh eine Vergleichung der vornehmsten Oerter in Europa, nach den Schuhen folgender Gestalt anstellen.

Wann man den Rheinländischen Schuh in 1000. gleiche Theile theilet/ so hat

	solcher Theile der
Zu Amsterdam	968
Zu Antwerpen	909
Zu Alexandria	1200
Zu Antiochia	1360
Zu Babylonien	1172
In Bayern	924
In Brehmen	934
In Coppenhagen	934
In Dordrecht	1050

In

In Gorse	954
In Londen	968
In Löwen	909
In Nürnberg	974
In Mecheln	890
In Mittelburg	1960
In Pariß der Königliche	1055
Der Römische alte	1009
Der Spanische	1200
Zu Toledo	867
Zu Venedig	1120
Der Zürchsee	988

Nota. Diejenigen Schuh/ so in dieser Specification nicht begriffen/ können nach abgesetzten Ellen-Maaß leichtlich proportionirt und gerechnet werden.

Der Frantz. Königliche Schuh/ ist um einen halben Zoll länger denn der Rheinländische.

6) Eine Klaffter hält 6. Schuh. 7) Ein einfacher Schritt hält 2. und einen halben Schuh. 8) Ein Doppelter Schritt hat 5. Schuh. 9) Eine Meß-Ruthe ist unterschiedlich/ hatte bey den alten Römern 15. Schuh/ jetzo aber ist solche

In Niederland/ so man die Rheinländische Ruthe nennet/ 12. Rheinländische Schuh lang.

Nota Bene. Diese 2. Schuh werden von den Ingenieurs und Feldmessern/ um besserer Rechnung willen/ in 10. gleiche Theile getheilet/ so man auch Schuh heisset/ und ein jeder solcher Schuh wird wiederum in 10. Theil oder Zoll getheilet.

In Pohlen und Preussen hat die Meß-Ruthe 15. Schuh/ oder 7. und eine halbe Elle/ und wird das Thelmische Maaß genennet.

Im Nürnbergischen Gebieth hat die Ruthe 16. Schuh.

In der Marck Brandenburg 12. Schuh.

In Franckreich hält eine Meßruthe zwölff Schuh

Im Genther Gebieth werden vierzehen Schuh für eine Ruthe gerechnet.

In Flandern hat die Ruthe 20. Schuh.

Nota. Die Schuh halten zum Theil nur zehn oder eilff Zoll.

In Engelland thun sechzehen und ein halber Schuh eine Ruthe.

In Irrland achzehen Schuh.

Im Feld-Maaß ist in Hamburg 1. Morgen Landes 120 Ruthen lang und 5. breit, hält also 600. Qvadrat-Ruthen.

1. Morgen hält 20. Scheffel Saat.

1. Ruthe 8. Ellen Hamb. oder 16. Hamburger Fuß.

Von unterschiedlichen Meilen.

Eine Meile hat den Nahmen von dem Worte Milliare/ weilen bey denen Römern 1000. Schritt für eine Meile gerechnet worden.

Die zwölff Himmels-Zeichen halten 360. Gradus. Ein Himmels-Zeichen hält 30. Gradus. Ein Grad des Himmels hält 15. Teutsche Meilen oder 10. Schwedische oder 12. Ungarische oder Schweitzerische/ oder 17 und eine halbe Hispanische/ oder 19. Holländische/ oder 25. Frantzösische/ oder 50. Schottische/ oder 55. Englische/ oder 60. Italiänische/ oder 80. Rußische Meilen. Hält also die Erde in ihrem Umkreiß: 5400. Teutsche, 3600. Schwedische/ 4320 Ungarische oder Schweitzer/ 6300. Hispanische/ 6340 Holländische, 9000. Frantzösische/ 18000. Schottische/

sche, 19800. Englische/ 21600. Italiänische/ oder 28800. Rußische Meilen/ 1. grosse Teutsche Meile/ zu 7. Viertel-Stunden gehens/ hält 45. Stadia, oder 5625. Schritte/ oder 28125 Fuß. Eine mittelmäßige Teutsche Meile zu anderthalb Stunden gehens, hält 40. Stadia oder 5000. Schritte/ oder 25000. Fuß. Eine kleine oder gemeine Teutsche Meile zu 5. Viertel Stunden gehens (deren 15 ein Grad machen) hält 32. Stadia/ oder 4000. Schritte oder 20000. Fuß. Eine Stadia oder Feldweges ist 125. Geometrische Schritte oder 625. Fuß. Ein Geometr. Schritt 5. Fuß oder eine gemeine teutsche Meile wird gerechnet zu 1900. Rheinländische Ruthen, jede zu 12. Fuß. Das sind 22800 Rheinländische Füsse.

Kauffmanns-Gewichte.

Ein See-Schiff Ladung hält 100. Lasten. Eine Last 4000. Pfund.

Eine Last hält 12. Schiff-Pfund. Ein Schiff-Pfund 20. Liß-Pfund oder 280. Pfund. Ein Liß-Pfund 14. Pfund.

Ein Centner hat zu Braunschweig 114. Pfund. Zu Hamburg/ Lübeck/ Zelle, 112. Pfund. Zu Leipzig/ Magdeburg, Hannover 110. Pfund. Zu Nürnberg/ Amsterdam 100. Pfund.

102 Pfund zu Hamburg thun 100 ℔ in Amsterdam.

96. Pfund Hamburger thun 106. Pfund in Antorff.

106. Pfund zu Hamburg thun 112. Pfund oder ein Centner in Londen.

106. Pfund Hamburger thun 110. Pfund oder ein Centner in Leipzig.

106. Pfund Hamburger thun 110. Pfund oder ein Centner in Berlin.
107. Pfund Hamburger thun 100. Pf. in Nürnberg.
115. Pfund Hamburger thun 110. Pf. in Regenſp.
115. Pfund Hamburger thun 100. Pfund zu Wien.
100. Pfund Hamburger thun 109. Pfund die Groſſa in Venetia.
147. Pfund Hamburger thun 400. Pfund als Suttile in Venetia.
(100. Pfund a la Groſſe thun 158. Pfund Suttile.)
(100. Pfund Hamburger thun 114. Pfund oder 1. Centner zu Braunſchweig.)
99. Cantaren a anderthalb Pfund zu Genua.
120. Pfund in Breßlau, Archangel und Marſeile.
102. Pfund zu Lübeck. 103. Pfund zu Stettin. 104 Pfund zu Lübeck.
106. Pf. zu Cadix. 107. Pf. zu Sevilla in Hiſpan.
112. Pfund zu Dantzig. 116. Pfund zu Riga.
105. Pfund zu Liſſabon. 140. Pfund zu Livorna.
Hamburg hat mit Stockholm gleich Gewichte.
Ein Stein Wolle iſt zu Braunſchweig/ Hannover 11. Pfund.
Zu Leipzig 22. Pfund. Zu Magdeburg 20. Pfund.
Ein Stein Flachs iſt zu Hamburg/ Lübeck, Zelle 20. Pfund.
Wolle und Federn 10. Pfund. 1. Pfund iſt 16. Unzen oder 32. Loth. Eine Unze iſt 2. Loth. Ein Loth iſt 4. Qventin.

Hamburgiſch Gemein- oder Handels-Gewichte und anders mehr.

1 Pipe Baum-Oehl wigt *netto* (d. i. ohne das Faß) 820. Pfund.

1. Schiff-

1. Schiffpfund macht 2. und ein halben Centner oder 280. Pfund.

1. Schiffpfund zur Fuhr hat 20 Ließ-Pfund oder 320 Pfund.

1. Amsterd. Schiffpfund thut 3. Amsterdam. Cent. in Leipzig 296. Pfund.

1. Centner/ ist 8. Ließ-Pfund oder 112. Pfund.

1. Ließ-Pfund. 14. Pfund.

1. Schiffpfund Flachs thut 14. Stein, 1. Stein Flachs 20. Pfund.

1. Stein Wolle und Federn hält nur 10. Pfund.

1. Last Lüneburg. Saltz/ Rotscheer/ Hering/ Teer/ und andere Waaren in Tonnen, hält 12. Tonnen.

1. Last Spanisch Saltz hält 18. Tonnen.

1. Groß Tausend hat 10. grosse Hundert oder 20. Schock, oder 60. Steige, oder 1200. Stück.

1. Groß Hundert 2. Schock oder 120. Stück.

Klein Tausend und Hundert, hält 10000 und 100. Stücke.

1. Zimmer/ 40 Stück oder 4. Decher.

1. Decher, 10. Stück.

Ein Grötgen hält 12. Dutzend oder 144. Stück.

1. *Moscov.* Pud wiegt 40. Pfund/ ein Persisch *Battmann* 6 und ein halb Pfund. Ein Hamburger Centner hält 112. Pfund.

Ein Berlin. Scheffel Haber wiegt mit dem Sacke gemeiniglich 50. Pfund/ Gerste 70 à 73 Pfund. Korn 80. oder wenns recht gut/ biß 86. Pfund. Weitzen 86. à 88. Pfund/ Erbsen 100 à 110. Pfund.

Eine Last Rocken soll halten 12. Schiff-Pfund/ und ein Schiffpfund Rocken 20. Scheffel.

Eine Last Saltz hält 18 Tonnen/ auch wohl 20.

Tonnen Lüneburgisch/ u eine Tonne 20. Lüneb. Pfund.
Eine Last Heringe sind 12. Tonnen/ und eine Tonne 1280. Stücke/ etliche auch nur 1000. Stück.
Ein Pack oder Rolle Stockfisch 180. Stück.
Eine Zahl Blatteisen 110. Stück.
Ein Maaß Butter 2. Pfund.
Ein Maaß Honig 3. Pfund.
Dänisch, Schwedische, Holsteinische Butter in kleinen oder schmalen Karde muß *netto* wägen:
1. Tonne 16. Lieff. Pfund oder 224. Pf. Frießländische Butter Groß oder Bucket-Band wiegt *netto* 1 Tonne 20. Lieff-Pfund oder 280. Pfund.

Silber-Gewichte.

Ein Pfund Silber ist 2 Marck oder 32 Loth.
Ein Marck ist 8 Untzen oder 16 Loth.
Ein Loth ist 4 Quentin. Ein Quentin ist 4 Pfennig oder 4 Oerthgen.
Ein Pfennig Gewichte ist 2 Heller-Gewichte.

Gold-Gewichte.

Ein Marck ist am Golde 67 Ducaten oder 288. Grän.
Ein Loth ist anderthalb Karat/ 6 Gran oder 18 Grän.
Ein Karat ist 4 Gran oder 12 Grän. Ein Ducat wieget 1 Quentin oder anderthalb Gran/ oder fünfftehalb Grän. Ein Gran ist 3 Grän. Eine Untze oder zwey Loth hat 20 Engelschen. Ein Engelschen hat 32. Eschen.

Apothecker-Gewichte.

Ein Pfund ist 12 Untzen 24 Loth, 96 Drachma, 288 Scrupel/ 5760 Grän. Eine Untze ist 2 Loth, 8 Drachma/ 24 Scrupel, 480 Gran. Ein Loth ist 4 Drachma/ 12 Scrupel, 240. Gran. Ein Drachma (Quentin) ist 3 Scrupel 60 Gran. Ein Gran ist so viel als ein groß Gersten-Korn. Wie

Wie man accurate Barometra/ Thermometra/ Manometra/ und Hygrometra selbst verfertigen kan.

Aërometria

LEhret die Eigenschaffen der Lufft/nehmlich: schwere und leichte, Hitze und Kälte, truckne und feuchte/ dichte und dünne/ in gewisser Verhältniß gegen einander erkennen/ vermittelst derer darzu nöthigen Instrumenten.

Wundert euch nicht daß ihr diese Abhandlung hier antreffet/ denn es hat die vorher Verkündigung des Wetters sich von langen Zeiten her einen Platz in denen Calendern zugeeignet/ welche ehedessen von einigen erfahrnen Sternsehern aus dem Stand derer Planeten hergenommen/ von andern unerfahrnen Calendermachern nach Gutdüncken und ohne den geringsten Grund hingeschrieben wurde/ daher es auch nicht eintreffen konte/ biß ein wahrscheinlicher Grund/ nach denen Cockischen Regeln, (welche der Geehrte Leser in diesem Calender p. 105. auch findet) wieder hergestellet worden. Da nun ein jeder Hauß-Wirth sich einen Calender kauffet, und offt in denselben wegen des Wetters Raths erhohlet/ die Wetter-Machinen aber, obwohl nicht ein Jahr/ doch 24. Stunden vorher gewisse Nachricht von der Veränderung des Wetters geben/ und die Wetter-Gläser/ wie sie verkaufft werden/ nicht nach der Kunst/ sondern überhin, und ums Brod gemacht sind/ und doch von einem Liebhaber leicht können gemachet werden/ wenn

er alle Handgriffe weiß, so habe dem Herrn Verleger/ auf sein Ersuchen solches deutlich und aufrichtig aufgesetzet/ was mir von mehr als 130. Autoribus, so sich in diesen Stück Mühe gegeben/ zu handen kommen/ und was ich aus der Erfahrung mit Aufwand vieler Thaler bey der Verfertigung/und aus 12jähriger Observation gelernet.

Nahmen derer *Autorum*.

D. ALgöwer
Amontons
Anonymus
T. Balthasar
J. M. Barth
Beale
J. Bernoulli
J. B. Boccabadatus
Borellus
B. Bourmannia
R. Boyle
Breslauer
L. P. Broffe
Brouncker
G. H. Büchner
J. P. Büttner
R. J. Camerarius
E. Camerarius
Carthesius
Cafwellus
Cockburn
Comiers
Dalence
Derham
J. T. Desagulieri
D. Drebbelius
Dury
Dutallius
D***
J. S. Elsholz
F. Eschinardus
L. Eulerus
H. Fabri
D. G. Fahrenheit
L. Feville
R. Fludd
C. Fontana
Gassendus
J. G. Gerhard
C. L. Gersten
L. Gobart
W. Gould
Gravesand
D. Grebner
N. Grew
A. Grischow
M. Groen
C. R. Gryphiander
O. Gvericke
J. C. Hagemann
E. Halleyus
G. A. Hamberger
B. du Hamel
N. Hartsœcker
F. Hauks-

F. Hauksbee
Hautefeville
de la Hire
Hofmann
Homberg
R. Hook
Hugenius
Jurin
Kircherus
J. H. Kniphof
M. Knorr
F. Lana
C. J. Langius
Laval
C. Leigh
J. G. Leutmann
F. H. Lichtſcheid
J. G. Liebknecht
Liſterus
M. G. Loeſcher
Luther
Maraldi
Mariotte
L. F. Marſilli
O. Mayran
Mercenne
G. Molineux
Monconis
S. Morlandus
J. H. Müller
Muſeum R. S. L.
Nieuwentydt
H. Oldenburg
Paſcalis
Perrault
Petit
Picard
J. Placentini
J. Poleni
C. Pyllæus
B. Ramazzini
G. H. Raſt
J. A. Reimann
C. Reinſchmidt
S. Reiſel
C. Renaldini
S. Reyer
Richerius
G. F. Richter
Roberval
J. Rohault
J. Roubaix
H. Sanden
G. C. Schellhammer
Scheuchzer
J. A. Schmid
J. C. Schmid
C. Schott
W. Sengvert
G. Sinclarus
G. E. Stahl
Stairius
J. C. Sturm
H. F. Teichmeyer
G. Teuber
E. Torricelli
F. Torti
A. Tylkowsky
M. B. Valentin
Vallerius
Varignonius
Verdries
Verport
B. Volder

R. C. Wagner	J. F. Weidler
R. Waller	R. P. Weihelius
Wallisius	C. Wolf
G. W. Wedel.	Wroe
J. A. Wedel	J. F. Wucherer.

Einige bey dem Wetter-Gläser-machen nöthige Kunst-Stücke.

A. Eine Glaß-Röhre abzuschneiden.

Nehmet einen scharffen Feuerstein und ziehet mit dessen Ecke oder Spitze eine Linie um die Gläserne Röhre, fasset mit den Daumen und zeige Finger beyder Hände die Röhre/ daß die geschnittene Linie darzwischen sey/ und brechet, so habet ihr in jeder Hand ein Theil so glatt als wenn es abgeschnitten.

B. Eine Glaß-Röhre zu schmeltzen.

Setzet eine Æolipilam mit Brandtewein halb gefüllet auf ein Pfännigen voll glüende Kohlen, vor dessen Röhrgen oder Schnabel stellet ein Licht/ daß die Flamme spitzig geblasen werde/ haltet das Glaß-Röhrgen mit dem Orte da es schmeltzen soll in die Licht-Flamme/ so wird es bald glüen und endlich schmeltzen, oder: Bedienet euch der Machine, welche Kunckel in seinem Buch von der Glaßmacher-Kunst pag. 398. beschrieben und in Kupffer gestochen vorgestellet hat. Oder: Nehmet ein Meßingen Röhrgen/ das die Göldschmiede zum Löthen gebrauchen/ blaset dadurch mit dem Munde in die Licht-Flamme.

Mir ist am bequemsten ein gläsern Blaß-Röhrgen, welches ich also mache: Ich nehme ein stückgen Röhre von einem zerbrochenen Wetter-Glaß/ schneide es ohngefehr 6. biß 8. Zoll lang ab/ blase mit einer Æoli-

pila

pila oder einem andern Röhrgen in die Licht-Flamme/ daß sie einen spitzigen Kegel machet/ und halte mein Stückgen Röhre mit einem Ende in die Spitze der Flamme biß es glüet/ alsdenn gebe ich fleißig achtung und drehe das Stückgen Röhre offt, biß die Oeffnung so weit zusammen geschmoltzen/ daß nur eine dünne Stecknackel hindurch könte/ alsdenn lasse ich einen halben Zoll von diesem Ende das Röhrgen glüend werden/ und drücke auf das Ende, so bieget es sich ohngefehr in einen Winckel von 130. Graden; endlich thue ich es aus der Flamme/ lasse es erkalten, und mache das Röhrgen an dem andern Ende auch glüend/ lasse es aber nicht enger zusammen schmeltzen, dieses geschiehet darum, weil dieses Ende von dem abschneiden scharff ist/ und ich es in den Mund nehmen muß, so wird durch das Glüen die Schärffe rund geschmoltzen, daß man sich nicht in die Zunge schneidet; wenn das Röhrgen gerade bleibet/ bläset man die Flamme unterwärts, daß ein Oel-Licht eine geringe Flamme und viel Dampff giebet/ ein Unschlit-Licht aber verschmeltzet, deswegen biege ich mein Röhrgen/ so gehet die Flamme in gerader Linie wegwarts. Ich mache es deswegen so kurtz/ daß ich es zwischen denen vorder Zähnen und mit denen Lippen halten kan, so behalte ich beyde Hände frey zur Arbeit.

Wenn ihr ein Röhrgen hermetice figilliren oder zuschmeltzen wollet, so haltet das eine Ende der Röhre nahe an die Flamme des Lichts und blaset mit einem Röhrgen in die Flamme/ daß sie einen spitzigen Kegel mache, haltet das Ende der Röhre perpendiculair in die basin dieser Kegel-Flamme/ (daß die

Flam-

Flamme mit der Röhre einen Winckel von 90. Graden oder ein Winckelmaß machet) nach und nach weiter fort, biß in die völlige Spitze der Flamme, so wird das Glaß glüend werden/ und die Oeffnung zusammen flieſſen/ die Röhre wird in der basi der Flamme erwärmet, in der Spitze aber glüend/ weil hier ein stärckerer Grad der Hitze ist. Wenn ihr die Röhre haltet daß sie keinen geraden Winckel mit der Licht-Flamme machet/so ziehet von der Flamme der Rauch in die Oeffnung/ hänget sich in der Röhre an/ und machet sie unsauber.

C Ein Glaß-Röhrgen zu biegen.

Nehmet das Glaß-Röhrgen in den Mund, fasset das Röhrgen so ihr biegen wollet mit beyden Händen an beyden Enden/ und fahret damit durch die Licht-Flamme an dem Orte wo es soll gebogen werden/ so wird es von Ruß schwartz anlauffen. Wenn ihr nun vorher die Figur wie das Glaß soll gebogen werden auf einen höltzernen Tisch mit Kreide gezeichnet habet/ so untersuchet ob das Glaß-Röhrgen am rechten Orte gezeichnet ist/ wäre es nicht, so müstet ihr es abwischen, und an dem rechten Orte mit dem Licht-Ruß zeichnen/ ist der rechte Ort bemercket/ so fasset das Röhrgen an beyden Enden/ blaset in die Licht-Flamme, und haltet das Röhrgen in des Feuers Kegel-Spitze/ so wird es glüen, drehet es etliche mahl herum, daß es an einer Seite sowohl als an der andern glüe/ und bieget nach Gefallen. Lasset nach mit blasen, und lasset das gebogene Fleck in Licht erkühlen/ alsdenn versuchet auf euren Riß ob es zu wenig oder zu viel geboagen, und wiederhohlet das biegen bis es recht. Ihr müsset euch aber gewöhnen daß ihr es auf ein o-

der zweymahl biegen treffet/ denn wenn ihr es so vielmahl glüend machet und wieder erkalten lasset, bricht es/ oder lässet sich sehr schwer biegen.

D. Ein Haar-Röhrgen an eine Glaß-Röhre zu schmeltzen.

Fasset eine Glaß-Röhre an beyden Enden/ das Glaß-Röhrgen haltet mit dem Munde/ und blaset in die Licht-Flamme daß sie einen rechten Kegel mache/ in dessen Spitze drehet den Ort des Röhrgens herum/ wo das Haar-Röhrgen werden soll/ wenn es rund herum glüet/ so lasset nach mit blasen/ und ziehet mit beyden Händen die Ende von einander/ so werden sie durch ein Stückgen Glaß so dünne wie ein Haar noch zusammen hängen/ welches innwendig doch noch hohl ist.

E. Zwey Stückgen Röhre an einander zu schmeltzen.

Es geschiehet offt, daß ihr ein Stückgen Röhre biegen wollet/ und es glüet noch nicht hinlänglich/ so bricht es; Oder: Die Röhre ist kalt/ und ihr bringet sie nicht erst in die ordentliche Flamme, sondern alsobald in die Spitze der concentrirten Licht-Flamme/ so muß sie auch brechen. Hier könnet ihr nur mit jeder Hand ein Stück fassen/ und die Ende so zusammen halten/ wie sie auf einander passen, mit dem Munde durch das Glaßröhrgen blasen, mit denen Händen aber zugleich den Ort wo beyde Ende an einander treffen, beständig in der Flamme umdrehen/ so bald sie glüen, werden sie zusammen schmeltzen.

Etwas mehr Mühe machet es, wenn zwey Stück Röhre von unterschiedener Dicke und Weite sollen

an einander geschmoltzen werden. Denn wenn ihr auf jetzt gedachte Art beyde Ende an einander hieltet/ schickten sie sich nicht aufeinander, und das dünne und enge Röhrgen würde zuschmeltzen/ ehe das dickere glüete/folglich erhieltet ihr euren Endzweck nicht. Wenn ihr aber jede Röhre an der Oeffnung da sie an die andere soll geschmoltzen werden/ erweitert/ daß sie sich an einander schicken, in die Licht-Flamme zusammen haltet/ biß sie glüen/ und beyde zugleich so lange umdrehet, biß sie wieder die vorige Dicke erhalten haben, so ist es gut an einander geschmoltzen. Nehmet euch aber wohl inacht/ daß ihr nicht inne haltet mit blasen, biß es zum Stande/ denn wenn es erkältet, und ihr bringet es von neuen in die Licht-Flamme, so springet es wieder ab/ weil an dem Orte wo beyde Röhren zusammen geschmoltzen worden/ insgemein das Glaß dicker ist und also später erwärmet als das andere, zu dem Ende müsset ihr euch gewöhnen die Backen voll Lufft zu nehmen/ sachte zu blasen/ und durch die Nase Athem zu hohlen.

F. Eine Glaß-Röhre auszuwischen.

Nehmet eine Drat-Sayte von No. 7. ohngefehr 3. Zoll länger als die Glaß-Röhre, krümmet sie an der einen Seite einen halben Zoll lang um, und leget Baumwollen Garn an dieses Häckgen zusammen/ daß das Baumwollene Garn an den Drat als in eine Neh-Nadel gefädnet sey, und im ziehen einige Gewalt ausstehen könne, ohne loß zu reissen; Stecket das Drat mit dem andern Ende in die Röhre und schiebet es immer sachte weiter hinein/ biß es am andern Ende der Röhre wieder heraus komme, fasset dieses Ende feste und ziehet das Drat gemachsam hin-

hindurch/ damit die am Ende fest gemachte Wolle alle Unreinigkeit mit sich nehme. Wenn es ohne starckes ziehen leichte hindurch gehet, ist es eine Anzeigung/ daß weil die Wolle zu dünne sey/ sie an denen Seiten nicht fest anliege/ und schlecht reinigen werde/ daher das Durchziehen des Drats etliche mahl zu wiederholen/ auch wohl mehr Garn an das Drat-Häckgen zu machen, daß es dicker werde. Solte es aber zu dicke gerathen seyn/ das Drat-Häckgen sich loß ziehen/ und das Baumwollene Garn in der Röhre stecken bleiben, könnet ihr solches, ohne die Röhre zu verliehren, heraus bekommen/ wenn ihr mit der concentrirten Licht-Flamme durch ein Blaß-Röhrgen das Fleck der Röhre, wo die Baumwolle stecket/ glüend machet/ so wird die Baumwolle verbrannt, und das häuffig darinne enthaltene Oel erfüllet an dessen Stelle ein fast eben so groß Fleck der Röhre, welches aber durch obgemeldet etliche mahl wiederhohltes Durchziehen/ vollkommen heraus gewischet wird. Wenn die Glaß-Röhre nicht einerley weite hat/ wird das wollene Garn allezeit drinne stecken bleiben. Daher nehmet ein stückgen Wachs/ machet es weich, drücket die Oeffnung der Röhre beyder Ende darinne ab, ehe ihr das auswischen anfanget, so könnet ihr sehen ob ein Loch so groß als das andere, folglich ob sie gleich weit ist; Wäre sie an einem Ende weiter als an dem andern/ so gehet das auswischen nicht an.

6. Ein Röhrgen zu erweitern.

Wenn ihr ein Röhrgen erweitern oder einen Trichter am Ende daran schmeltzen wollet/ so fasset das Röhrgen mit der lincken/ mit der rechten Hand

aber

aber eine spitzige Pfrieme oder Nagel/ haltet das Ende des Röhrgens und die Spitze der Pfrieme in die Licht-Flamme/ daß beydes glüet/ stecket die Pfrieme in das Röhrgen/ und drücket auswärts/ drehet nach und nach das Röhrgen um/ und wiederholet das Drücken/ so ist das Trichtergen fertig.

Von dem Barometro.

Die schwere und leichte der Lufft untersuchet man mit einem Barometro: Welches bestehet aus einer gläsernen Röhre/ die etwas über 31. Rheinländische Zoll lang/ an einem Ende zugeschmoltzen/ an dem andern offen ist/ mit mercurio gefüllet/ welche perpendiculair gestellet/ durch das steigen und fallen des mercurii die Veränderung der Lufft in der schwere und leichte anzeiget. Der Erfinder dieses Instruments ist *Torricelli*. Er nahm eine gläserne Röhre 3. biß 4. Schuh lang/ schmoltze sie an einem Ende zu/ füllte sie mit mercurio und stellte sie mit der Oeffnung in ein klein Gefäß/ worinne auch mercurius war/ so fiel er in der Röhre auf 28. Zoll Fig. 1.

Ramazzini schmeltzet eine gläserne Röhre an einem Ende zu, füllet sie mit mercurio, bindet sie auf ein Bret und hänget solches an die freye Lufft, daß die Oeffnung der Röhre unterwärts gehet. Fig. 2.

Boyle füllet eine 4. Schuh lange und an einem Ende zugeschmoltzene Röhre 3. Schuh hoch mit mercurio bieget sie und kehret sie um, so fället der mercurius auf seinen ordentlichen Stand von 28. Zoll/ und in der kurtzen Röhre hat man noch eine scalam aber verkehrt. Fig. 3.

Carteſius füllet eine 5. Schuh lange Glaß-Röhre die mitten mit einer Kugel versehen/ die obere Helffte

mit

mit Wasser, die untere Helffte mit mercurio, um eine längere scalam zu erhalten. Fig. 4.

Hugenius verfertigte eine Glaß-Röhre/ 8. Schuh lang/ mit 2. Kugeln, welche 27 und ein halben Schu von einander stunden/ theils mit mercurio theils mit Wasser gefüllet. Fig. 5.

Morlandus füllete eine 4. Schu lange Röhre mit mercurio, und bog sie bey den 27. Zoll/ so/ daß wenn das übrige Stück Röhre gegen den perpendicul betrachtet wird/ die scala 3. Zoll ausmachet, giebt eine lange scalam. Fig. 6.

Bernoulli füllete eine gläserne Röhre mit mercurio, und küttete unten eine Enge daran/ daß sie mit der vorigen einen rechten Winckel machte/ so erhielt er eine lange scalam. Fig. 7.

Guericke machte ein klein Mängen, steckte solches in die gläserne Röhre und füllete sie mit mercurio, bedeckte die gantze Röhre daß man nichts als das Mängen sahe/ welches mit steigen und fallen die Veränderung des Wetters anzeigete. Fig. 8.

Hook æqviret ein Thermometrum Fluddianum mit einem Florentino, zugleich aber auch mit einen Barometro, und nennet dieses Instrument ein *Barometrum marinum*/ saget daß es zu Schiffe unentbehrlich, weil man aus dem steigen des mercurii hell Wetter den Ost- und Nord-Wind; aus dem fallen aber/ Regen/ Sturm, Sud- und West-Wind zum voraus sagen könnte. Fig. 9.

Amontons machet ein Barometrum welches nur 14. Zoll lang, und theils mit gefärbten oleo tartari, theils mit petroleo (die von aller Lufft gereiniget sind) gefüllet ist/ in welchen die Abscheidung beyder

liqvorum den Unterscheid der Schwere und Leichte der Lufft anzeiget Fig. 10.

Piccard hat Anno 1675. observiret daß ein Barometrum geleuchtet. *Bernoulli* hat zuerst gelehret/ wie solche zu machen/ und *Teichmeyer* hat Anno 1726. von dessen electricitæt etwas bekannt gemachet.

Wolf machet ein Stück dicke Röhre 6. Zoll lang an eine enge Glaß-Röhre feste/ krümmet diese unten um/ daß das kurtze Theil 10. Zoll lang ist/ an dieses machet er die scalam. Fig. 11.

Derham lehret wie man ein Barometrum portatile machen soll.

Houk machet ein Barometrum mit 2. Röhren und 3. Kugeln, die eine Röhre ist mit mercurio gefüllet, die andere mit Spiritu vini, auf welchen oleum therebinthinæ schwimmet, und erhält dadurch eine lange scalam. Fig. 12.

Der Nutzen welchen die Barometra haben, ist die Schwere und Leichte der Lufft zum voraus zu wissen/ und die davon dependirende Wetter-Veränderung, ingleichen die Sturm-Winde denen Schiffahrenden nach des *Hokii* Erfindung/ und die unterschiedene altitudinem locorum, nach des *Marsilii* observation zu determiniren.

Ein Barometrum zu machen.

1.) Nehmet eine Gläserne Röhre von beliebiger Oeffnung.

2) Wischet die Unreinigkeit innwendig aus/ wie oben lit. F. gelehret.

3) Sigilliret die Röhre an einem Ende hermetice wie lit. B. gelehret worden.

4) Füllet die Röhre 3. Zoll hoch/ nehmlich so lang die

die scala wird mit mercurio; Schneidet in Kreide (oder drücket in nassen Thon oder Leimen) ein cylindrisch-Loch/ dessen Boden gerade ist, und schüttet den mercurium aus der Röhre in dieses Loch/ und messet wie hoch er darinne stehet: Denn er darf nicht über ein halb viertel Zoll des Rheinländischen Maaßstabes stehen/ ist er höher/ so machet das cylindrische Loch so lange weiter/ bis die verlangte Höhe heraus kommt; Der Durchschnitt dieses Loches ist alsdenn das Modell, nach welchen der Drechsler die Barometer-Capsel in der weite ausdrehen muß.

5) Füllet die Röhre mit mercurio also: stecket eine Drat-Sayte von num. 7. in die Oeffnung/ und schiebet sie nach und nach hinein, bis an das sigillirte Ende; Setzet etwas unter/ als zum Exempel einen Huth mit grossen herab gelassenen Krempffen/ oder einen grossen steinernen Asch/ oder auch eine grosse aus Pappe gemachte Schale/ damit der darneben fallende mercurius nicht verlohren gehe. Reiniget aber zugleich den mercurium, indem ihr ein viereckigt Stück Pappier wie einen spitzigen Trichter zusammen leget/ daß es unten eine kleine Oeffnung behalte, haltet dieses über ein Gefäß und schüttet den mercurium hinein, so muß er in der dicke eines Pferde-Haares durchlauffen/ laufft er aber zärter oder gar nicht/ so lüfftet man die Oeffnung ein wenig/ und weñ er zu starck laufft, so wiederholet man es noch einmal, so bleibet alle metallische Unreinigkeit zurück. Machet alsdenn noch ein solch Trichterchen von Pappier/ stecket das Ende der Drat-Sayte durch den engen Theil des Trichters/ und schiebet ihn an dem Drat bis in die Oeffnung der Röhre, so könnet ihr

mercurium hinein schütten bis es voll ist. Wenn nun etwas Mercurius hinunter bis an das sigillirte Ende gefallen/ ein theil aber darvon in der mitte hangen bleibet/ so beweget den Drat auf und ab/ mit wenigen heraus ziehen und hinein schieben/ welches verursachet daß der Mercurius an der einen Seite des Drats hinunter, und an der andern Seite die Lufft heraus gehet.

6) Lasset eine Capsel aus Birn- oder Pflaum-Baumen-Holtz drehen/ von der weite wie ihr no. 4. gefunden und innwendig 3. viertel Zoll hoch, zu oberst muß sie nur ein Loch haben/ etwas dicker als die Röhre ist, unten aber muß der gantze Boden können herausgenommen werden, und mitten in denselben ein klein Loch mit einem Zäpflein seyn/ oben an der Seite muß auch ein klein Loch hinein gehen und mit einem Zäpflein versehen seyn.

7) Machet einen Kütt aus Pech/ Kreide und Siegellack/ eines so viel als des andern; Machet die Röhre einen Zoll weit vom Ende im Lichte warm/ und thut etwas von Kütt daran/ stecket die Röhre durch den obersten Theil so weit in die Capsel bis sie von Boden ohngefehr noch eine halbe Linie abstehet, machet sie mit Kütt in dem obersten Theil der Capsel feste, schüttet die gantze Capsel voll Mercurium, thut den Boden in die Capsel/ und verwahret ihn mit Kütt/ füllet durch das Löchlein im Boden noch mehr Mercurium hinein bis es voll/ drucket das Zäpflein in sein Loch und verwahret es mit Kütt. Kehret das Barometer um/ und ziehet oben an der Seite der Capsel das Zäpflein heraus, so wird der übrige Mercurius heraus lauffen und in der Röhre, bis auf 28.

Zoll

Zoll ohngefehr herunter fallen/ stecket das Zäpflein in sein Loch/ machet das Barometer auf ein Bret, und verfertiget eine Scalam darzu/ welche jeden Zoll in 12. Linien getheilet habe/ und neben den 28. 29. und 30ten Zoll angemachet werde.

Wenn ihr nur etwas nachdencket/ so könnet ihr alle vorgedachte Arten des Barometri machen/ weil die Hand-Griffe theils wie bey diesen Barometro, theils unter denen Buchstaben A B C D E F enthalten sind/ hier ist es zu weitläufftig alle Arten ausführlich zu beschreiben.

Von dem Thermometer.

Ein Thermometrum bestehet aus einem Glaß mit einem gefärbten liqvore gefüllet, welcher durch steigen und fallen die unterschiedene Wärme und Kälte der Lufft anzeiget. Der Erfinder *Drebbelius* füllete eine Glaß-Röhre mit einer Kugel versehen/ halb voll gefärbt Wasser/ und steckte es mit der Oeffnung in ein Gefäß mit dergleichen Wasser angefüllet. Fig. 1.

Fludd nahm statt des Wassers einen gefärbten liqvorem der nicht frieret z. E. Scheide-Wasser darinne Kupffer aufgelöst, füllte damit eine Gläserne Röhre mit einer Kugel versehen/ krümmete sie nahe bey der Kugel/ kittete an die Oeffnung eine grössere gläserne Kugel. Fig. 2.

Sturm füllet eine gläserne Röhre mit einer Kugel versehen mit gefärbten Scheide-Wasser oder Spiritu halb voll, und lässet in der Röhre hin und wieder Lufft zwischen den Spiritum, damit man das steigen und fallen desto deutlicher sehe. Fig. 3.

Weihelius bieget die Röhren in beliebige Figuren, damit sie nicht so viel Raum einnehmen. Fig. 4.

Daß *Studgardi*sche Thermometrum ist eine gläserne Flasche mit Wasser gefüllet, in welche ein Glaß-Kügelein oder hohl Männgen mit einem engen Löchlein versehen, gehänget, und mit Blase verbunde wird. Weil aber das Wasser in der Kälte frieret, verdienet es den Nahmen eines Thermometri nicht. Fig. 5.

Amontons füllet eine Glaß-Röhre mit einer Kugel versehen mit mercurio und schmeltzet sie zu, nennet es Thermometrum mercuriale.

Balthasaris Thermometrum aereum bestehet aus einer mit Queckſilber gefülleten und an beyden Enden verschlossenen gläsernen Röhre, welche an einem Ende krumm gebogen, und mit einer gläsernen Kugel versehen ist. Eben dieses hat auch *Gryphiander* beschrieben. Fig. 6.

Der Nutzen welchen die Thermometra haben, ist: Die Wärme und Kälte nach gewissen Graden abzumessen, und also ein Jahr gegen das andere, eine Woche oder Tag gegen dem andern zu beurtheilen, und solches sowohl zur Gesundheit als auch andern Hauß-wirthschaffts-Wissenschafften anzuwenden.

Thermometra correspondentia hat *Reiselius* beschrieben: Daß von einerley Glaß, an einem Orte, zu einer Zeit und in einem Forme etliche gläserne Kugeln, und an jede die Röhren von einer dicke und länge solten gemacht, und diese alle zu einer Zeit mit einerley Spiritu solten gefüllet werden. Eben dieses hat *Fahrenheit* gethan. *Perrault* saget, man soll Thermometra in die härteste Kälte setzen, deßgleichen auch in warm Wasser, und den Grad bemercken, so würden sie correspondiren. *Knarr* saget, man solle auf jetzt gedachte Art erst eines fertig machen, und

alsdenn

alsdenn noch einmahl mit einem andern und diesen zugleich also verfahren, so stiegen und fielen sie zugleich. *Kniphof* hat dem publico communiciret, daß der 15te Theil von dem was die Kugel erfüllet, die gantze Länge der scalæ ausmache, und solches mit mercurio vivo zum voraus zu determiniren in ersten Qvartal 1727 p. 11. derer Miscellaneorum Phys. Med. Matth. gelehret, welches noch zur Zeit die vollkommneste Methode ist, und deßwegen hier wiederholet wird.

Ein *Thermometrum mechanice* zu verfertigen.

1) Nehmet eine gläserne Röhre mit einer Kugel, thut 10. Gran schwer (mehr oder weniger) lebendig Queckſilber hinein, messet mit dem Circkel wie lang der Raum sey, welchen das Queckſilber, sowohl an der Oeffnung, in der mitte, als auch unten bey der Kugel in der Röhre erfüllet. Wenn die Länge einerley, so ist die Röhre überein weit, folglich tüchtig zu einem guten Thermometro.

2) wieget die Kugel und Röhre, und schreibet auf wie schwer sie ist.

3) füllet die Kugel durch die Röhre mit Queckſilber bis zu Anfang der Röhre wie oben bey dem Barometro sub num. 5. gelehret worden.

4) wieget die Röhre, und mit Mercurio erfüllte Kugel wiederum, und ziehet von dem itzt gefundenen Gewicht ab, was num. 2. das Glaß allein gewogen, so bleibet übrig die Schwere des Mercurii, so die gantze Kugel erfüllet.

5) Das gefundene Gewicht des Mercurii dividiret mit 15. und füllet noch so viel als der 15te

Theil wieget/ Mercurium in die Röhre/ welcher die gantze Länge der seit viel Jahren observirten Scalæ erfüllen wird.

Z. E. Es wog Gran oder Gersten-Körner.
Die Kugel sammt der Röhre.
120 oder 183 oder 260 oder 262
Die Kugel mit Mercurio gefüllt.
1351 oder 2148 oder 4040 oder 4312
Der Mercurius allein so die Kugel.
1231 oder 1965 oder 3780 oder 4050
Mercurius so die Scalam erfüllt
82 oder 131 oder 252 oder 270.

6) Diese gantze Länge theilet auf einem Pappier in 2. gleiche Theile/ so giebet die Mitte aerem temperatum; ferner theilet jeden von diesen wieder in 100. gleiche Theile/ und zehlet so viel aufwärts vor die Wärme/ und 100. abwärts nach der Kugel zu vor die Kälte/ daß die gantze Länge aus 200. gleichen Theilen bestehe.

Nota. Ich habe deswegen 100. erwehlt/ weil es eine runde Zahl ist/ da die Scala, wenn sie lang/ in ziemlich kleine Theile kommet/ wenn sie kurtz/ kan sie nur in 20. Theile getheilet werden/ und muß ein Grad 10. gelten.

7) Füllet hierauf den Mercurium wieder heraus.

8) Nehmet rectificirten Spiritum Vini und färbet ihn mit Saffran gelb/ oder mit Lacmus Violet/ und filtrirt ihn durch Lösch-Pappier.

9) Füllet damit das Glaß folgender massen:

a) Haltet die Röhre sammt der Kugel über Kohlen, daß die in der Kugel enthaltene Lufft heraus getrieben, und die Kugel recht heiß werde.

b) Keh-

b) Kehret die Röhre um, und stecket sie mit ihrer Oeffnung in den gefärbten Spiritum, so ziehet sich der Spiritus durch die Röhre in die Kugel.

c) Wenn die Kugel den dritten Theil erfüllet ist, so ziehet die Oeffnung der Röhre aus dem Spiritu heraus, daß kein Spiritus mehr hinein komme, und kehret die Röhre um, so wird die äussere Lufft den Spiritum, so die Röhre erfüllet, geschwinde hindurch in die Kugel treiben. Bisweilen aber bleibet etwas Spiritus in der Röhre, ohnerachtet die Kugel noch 2. Drittel leer, und dieses zeiget an, daß ihr vorhero die Kugel nicht heiß genung gemachet, alsdenn müsset ihr eine Drat-Sayte von no. 7. hinein stecken, so wird die Lufft an einer Sayte des Drats herauf und der Spiritus an der andern Seite aus der Röhre hinunter in die Kugel fliessen.

d) Haltet die Röhre samt der Kugel über Kohlen, bis der Spiritus in der Kugel anfängt zu sieden, alsdenn kehret die Röhre um, und stecket sie mit ihrer Oeffnung wieder in den gefärbten Spiritum, so wird sich die gantze Kugel und Röhre vollziehen, und nun in der Kugel ein klein Bläßgen leer bleiben. Setzet das gefüllte Glaß auf ein gewärmt Tuch, und lasset es eine Stunde oder 2. stehen bis es erkaltet, (wenn ihr es auf nichts gewärmtes setzet, wird die Blase in der Kugel sehr groß, und machet viel Mühe sie heraus zu bringen)

e) Nehmet einen starcken Zwirn-Faden, machet ihn mit einer Schlinge am Ende der Röhre feste, fasset ihn mit den Daumen und Zeige-Finger, oder wickelt gar das Ende um den Mittel-Finger, und schwencket die Röhre samt der Kugel in Circkel herum,

um, so wird sich (vi centrifuga) so viel Spiritus aus der Röhre in die Kugel geben, daß im 3. oder 4. mahl herum schwencken die Blase in der Kugel erfüllet ist; wollet ihr dieses nicht wagen, weil eine Ubung darzu gehöret, so lasset das gefüllte Glaß recht erkalten, fasset die Kugel in die Hand und erwärmet sie, so wird die Blase aus der Kugel in die Röhre steigen, alsdenn fasset die Röhre 5. bis 6. Zoll hoch über der Blase mit dem Daumen und Zeige-Finger der lincken Hand, schlaget mit dem Zeige-Finger der rechten an die Röhre, so wird durch den in der Röhre erregten motum tremulum die Blase nach und nach in die Höhe steigen, und der Spiritus herunter gehen. Oder: stecket eine Drat-Sayte in die Röhre und schubet sie bis unter die Blase, ziehet sie sachte heraus, so ziehet ihr die Blase mit in die Höhe.

f) Ziehet an dem Ende der Röhre, wo die Oeffnung ist ein Haar-Röhrgen (wie oben lit. D. gelehret) 2. bis 3. Zoll lang.

g) Haltet die Röhre sammt der Kugel über Kohlen, daß der Spiritus sich ausdehne, und die gantze Röhre bis in das Haar-Röhrgen erfülle (so habt ihr alle Lufft heraus getrieben (welches der Herr Hoffrath Wolff in P. II. der Versuche vor unmöglich hält)

h) Die Oeffnung des Haar-Röhrgens lasset im Lichte nahe bey dem Spiritu zusammen fliessen, und setzet die zugeschmeltzte Röhre (erst auf was warmes) zur Abkühlung beyseite.

i) Wenn die Röhre erkaltet und sich der Spiritus zusammen gesetzet, daß in der Röhre etliche Zoll lang leer sind, könnet ihr es recht zu- und verschmeltzen, sonst könte das Haar-Röhrlein leicht abgestossen werden.

10) Hierauf machet es auf ein Bret, und schneidet un-

unten in dasselbe ein Loch, darinne die Kugel ruhe.

11) Machet die oben sub num. 6. bereits angegebene Scalam daran.

12) Observiret auf welchen Grad ein nach dieser Weise verfertigtes Thermometrum stehet, und rücket eben den Grad eurer verzeichneten Scalæ auch an den Ort, wo der Spiritus in euren stehet, so wird sich zeigen, ob zu viel oder zu wenig Spiritus darinne; Z. E. Ihr machtet es im Winter, und der Spiritus stünde 25. Grad unterwerts in die Kälte, so leget eure verzeichnete Scalam an den Ort wo in euren der Spiritus stehet, reichet sie weit vor der Kugel vorbey und darunter weg, so ist zu wenig Spiritus darinne, und müsset ihr die Länge von der Kugel an bis zu Ende der Scalæ mit dem Circkel messen, und eben so lang noch Spiritum in die Röhre füllen; reichet aber die Scala noch lange nicht bis an die Kugel, so ist zu viel drinne, und müsset ihr die Länge mit dem Circkel messen, und so lange aus der Röhre heraus füllen. Das Hineinfüllen geschiehet also: schneidet das zugeschmeltzte Ende der Röhre ab (wie lit. A. gelehret) erweitert die Röhre oben (wie lit. G. gelehret) ziehet mit dem Munde die Lufft aus einen stückgen Röhre, welches an dem andern Ende ein Haar-Röhrgen hat, und in den gefärbten Spiritum gestecket ist, so ziehet sich der Spiritus hinein, stecket dieses Haar-Röhrgen in die erweiterte Oeffnung der Röhre, so wird der Spiritus dadurch hinein fliessen, dieses continuiret bis genug hinein gefüllet, und wiederhohlet was sub lit. f. g. h. i. gesaget worden. Ist zu viel drinne und die Röhre wäre zugleich zu lang, so machet einen Faden daran (wie lit. e gedacht) und schwencket so viel Spiritum an das Ende der Röhre, als übrig ist, und schmeltzet das stücklein

lein Röhre mit den übrigen Spiritu in der Licht-Flam
me ab (davon lit. B. gesaget worden.)

Habet ihr eines also gemachet, oder könnet von je
manden ein auf diese Weise gemachtes Thermome
trum bekommen, so könnet ihr der Mühe sub num. 2. 3. 4
5. 6. 7. überhoben seyn, und verfahret also: Thut wa
num 8. 9. a. b. c d. e f. g. h. i. 10. gelehret worden, hän
get das fertige und dieses erst-gemachte Thermome
trum neben einander in freye Lufft, und stecket an jede
eine Steck-Nadel an den Ort, wo der Spiritus in de
Röhre sich endiget. Den andern Tag sehet wiede
darnach und stecket noch eine andere Steck-Nadel a
jedes, wo sich nun der Spiritus endiget. Z. E. Es wär
die erste Stecknadel bey dem 25 Grad in die Kälte ge
stecket worden, wäre aber die folgende Nacht 5. Gra
kälter worden, daß die andere Stecknadel bey dem 30te
Grad gestecket worden, so gilt der Raum zwischen de
2. Stecknadeln an den erst-gemachten auch 5. Grad
Nehmet 5. solcher gefundenen Grade mit den Circke
und setzet sie noch 14. mahl darunter, so habet ihr da
unterste Ende der Scalæ gefunden; desgleichen setzet si
noch 25. mahl darüber, so ist das oberste Ende der Sca
læ angezeiget. Oder setzet auf ein Pappier 200. Gra
dus übereinander, und schreibet die Zahlen darzu von 1
bis 100. von der Mitte sowohl unter als aufwärts, und
haltet diese gezeichnete neu verfertigte Scalam neben
das Glaß, daß der 25te Grad bey die erste Nadel de
30te bey die andere komme, so sehet ihr gleich ob zu vie
oder zu wenig Spiritus darinne, und thut wie num. 12
gesagt worden.

Von dergleichen Thermometro hat man den Nutzen, daß es
in keiner Wärme zerspringt, und in keiner Kälte der Spiritus in die
Kugel gehet; wenn man es bey Gewächse hänget, können sie so
lan

nge dauren bis der Spiritus 20 Grad in die Kälte fället, kömmt
tieffer so erfrieren sie. Bey Blatter-Kindern, Wöchnerinen,
nd in der Salivations-Cur ist der Grad der Wärme in der Stu-
e von 45. bis 50. sehr dienlich, wenn man diesen beobachtet, wird
ie Gesundheit bald erhalten. Cæteris paribus.

Von dem Hygrometro.

Die feuchte und truckne der Lufft untersuchet man mit einem
ygrometro, welches ein Instrument ist, in welches die in der
ufft schon gegenwärtig feuchten Theile ziehen und es auftreiben.
Man hat vornehmlich dreyerley Arten: Die eine wird gemachet
it gedreheten Faden, Bindfaden, Strick, Darm-Sayten oder
Saamen unterschiedener Gewächse, daran eine gedrehete Spitze
t. Die andere mit Häuten, Pergament, Leder oder Pappier,
ie dritte mit einer Waage in deren eine Schaale Feuchtigkeit
nziehende Dinge geleget werden, Holtz und Breter, welche bey
ürren Wetter schwinden, bey feuchten quellen.

Sturm bohret durch den Mittel-Punct eines höltzernen Tellers
in Loch, stecket eine Sayte mit ihrem Ende hindurch, leimet sie ein,
heilet den Rand des Tellers in gleiche Theile, hänget den Teller
mit dem andern Ende der Sayte an einen Nagel auf, und bemer-
ket dessen Drehungen nach der rechten und lincken Seite.

Oder er leimet eine Darm-Sayte mit einem Ende ein, auf
as andere gerade in die Höhe stehende befestiget er ein aus Pap-
ier geschnitzt Männgen, welches mit drehen daß nasse oder tru-
kene Wetter anzeiget. Zur Verdeckung der Sayte wird ein
Behäuß nach belieben darum gemachet.

Nach dieser letzten Art ist an denen so genannten Wetter-
Häußgen der oberste Vogel; Nach der ersten Art aber, das
Männgen und Weibgen gemachet.

Wolf machet in Aérom. elem. p. 255. an dem untersten Theil
iner hangenden Darm-Sayte, bald eine Kugel auf welche Grade
erzeichnet sind, die ein an der Wand Seite fest-gemachter Weiser
emercket; bald machet er den Weiser an der Kugel und Darm-
Sayte feste, und leget ein Bretgen darunter auf welchen in einem
Circkel die Grade abgetheilet sind, welche beyde Sorten Moli-
neux in Transact. Anglican. Jun. 1685. p. 1032. schon commu-
niciret.

Molineux befestiget eine lange Darm-Sayte mit einem Ende

an einem Nagel, an das ander Ende hänget er ein Gewicht, machet an eine Wand einen in grad getheilten Quadranten feste, in dessen Mittel Punct eine axis befestiget, um welche ein Röllgen mit einem Weiser sich beweget, über welche die Darm-Sayte herab hanget.

Gould ziehet einen dünnen lanaen Strick über 5. Röllgen, das eine Ende ist an einem Nagel gebunden, an dem andern hängt eine Kugel oder Gewicht, daran ein langer Weiser mit einem Gelenck beweglich um eine axin die Grade an einen Quadranten zeiget.

Teuber machet einen hohl gedreheten Cylinder von Holtz, an dessen untersten Ende auswendig eine Schraube von Helffenbein befindlich, leimet eine Darm-Saite mit einem Ende in den obersten Ende des Cylinders ein, an das unterste hänget er einen Teller von Bley, auf welchen an der Seite eine Stütze zu einer beweglichen Nadel gemacht, die Nadel beweget sich mit dem kurtzen Theil in der Helffenbeinern Schraube, bey jeder Drehung der Sayte und des Tellers fort, und weiset mit dem langen Theil an einer darum gestellten Wand die Grade. Dieses Hygrometrum hat den Vorzug daß man weiß wie vielmahl sich die Saite in Circkel herum gedrehet.

Lichtscheid hänget eine Darm-Saite oben feste, ziehet um das unterste Spindel-förmige Theil über dem daran gehängten Teller ein lang Weiber-Haar, welches an jeder Seite über 2. Röllgen gehet und an jedem Ende mit einen kleinen Gewichte versehen. Unter den Teller machet er an der Seite einen Weiser, welcher die Grade so an dem Rande des Tellers verzeichnet andeutet, das Gewichtgen am Ende des Haares aber weiset zugleich an jeder Seite des Hygrometri wie vielmahl die Sayte mit den Teller sich in Circkel herum gedrehet. Vid. A. E. L. 1688. p. 182.

Kircherus, Schottus, Sinclarus, nehmen ein Korn Wild- oder Wind-Hafer, andere nehmen Geranium latifolium longissima acu C. B. kleben es mit Wachs oder Leim feste auf ein Bret, daß es gerade stehe. An das Ende des Schwantzes oder Anie machen sie ein schmal Pappier als einem Zeiger feste, welches mit seinen Wendungen auf einen darunter abgetheilten Circkel die Grade bemercket.

Die Trummel-Felle andere Leder und Pappier werden schlapp und grösser bey feuchtea; straff und kleiner bey truckenen Wetter.

Amen.

Amontons nimmt eine gläserne Röhre, an dessen Ende eine zweymahl durchbohrte Kugel, füllet die Röhre mit einem gefärbten liquore von Wasser und Scheide-Wasser, die Kugel aber mit lebendigen Queckfilber, machet um die gläserne durchbohrte Kugel eine andere grössere Kugel von Schaaf-Leder. Weil nun das Leder bey feuchten Wetter nachgiebet, wird die Kugel grösser, gehet mehr Queckfilber hinein und der liquor fällt in der Röhre & vice versa.

Sturm, *Wolf*, *Cusanus*, *Lana*, *Gould*, machen an den obern Theil einer Waage, wo die Zunge darin gehet, einen abgetheilten Quadranten, legen in eine Wag-Schaale einen Schwamm, Wolle, Potasche oder andere Feuchtigkeit anziehende Dinge, in die andere Waag-Schaale ein gleich-Gewichte, wenn es trucken Wetter wird, sincket die Waag-Schaale mit dem Gewicht & v. v. die Zunge der Waage zeigt auf dem Quadrant die Gradus.

Hautefeuille nimmt zwey Leisten aus eichenen Holtze, an einer Seite mit Ruten versehen, ingleichen zwey Stücke dünne breite Tännene Breter, setzet die Breter in die Ruten und befestiget sie am Ende derer Leisten mit durchgeschlagenen Nageln, daß die übrige Breite derer Breter bis zu der Mitte in den Ruten beweglich bleibe. In der Mitte befestiget er an eines Bretes Ende ein mit Zähnen versehen Meßings-Blech mit einem Nied; an dem andern ein mit Zähnen versehen Rad, welches um seine Axe leicht beweglich in jenes Zähne eingreiffe, theilet eine Schebe in Grad auf welcher ein Zeiger die Grade weiset. Ein etwas wenig verändertes findet ihr in *Sturm* p. m 229. *Teichmeyer* Phys p. m. 67.

Teuber machet auf diese Art ein sehr künstlich und artig Hygrometrum, welches aus 4. Bretern wie der Fuß zu einer Säule, und inwendig aus Rädern fast wie ein Uhrwerck bestehet, oben ist ein Männgen an die Seite eines Tellers gestellet, welches in einen Glaß Cylinder die Gradus zeiget. Weil dieses alles hier zu weitläufftig, sowohl wegen der Beschreibung, als des Kupffers ist, kan es ein Liebhaber in Act. Erud. 1687. p. 76. nachschlagen.

Die Hygroscopia haben unter denen Wetter-Machinen fast den grösten Nutzen in gemeinen Leben, denn es kan ein Haus-Wirth bey dem Acker- und Garten-Bau, seine Arbeiten mit grössern Vortheil anstellen, wenn er hieran zum voraus siehet ob es

Regen

Regen oder trucken Wetter wird. Von Spatzier gehen und andern besondern Umständen itzo nichts zu gedencken.

Von dem Manometer.

Ein Manometrum ist ein Instrument welches die Dichte und Dünne der Lufft anzeiget.

Otto de Gvericke hat das erste Manometrum erfunden, aber vor ein Barometrum gehalten.

Wolf in Experimentis Naturæ & Artis machet ein Manometrum aus einer weiten und engen Röhre, die weite ist 6. Zoll lang und ein halben Zoll in Lichten; die enge Röhre drittehalb Fuß lang und ein sechstheil Zoll in Lichten. Die enge Röhre wird also gebogen; daß die weite Röhre mit dem einen Theil einen geraden Winckel mache, und der andere Theil diesen parallel sey, doch daß die Oeffnung etwas aufwärts gebogen. In die enge Röhre wird ein wenig lebendig Queckfilber gethan. Wenn nun die Lufft dicker wird, treibet sie das Queckfilber näher nach der dickern Röhre; wenn sie aber dünner wird, treibet die eingeschlossene Lufft das Queckfilber weiter nach der Oeffnung.

Varignonius verfertiget ein Manometrum aus einer langen gebogenen Röhre, an welchem ein Cylinder, und eine Kugel in welche so viel Lufft als in der Röhre und den Cylinder zusammen genommen gehet, füllet einen gefärbten liquorem hinein, und determiniret damit die rarefaction der Lufft ziemlich accurat.

Die sogenannten kleinen Barometra, welche unterweilen von denen circumforaneis gemachet werden und aus einer gebogenen an einem Ende zugeschmoltzenen, und zum theil mit Queckfilber gefüllten Röhre bestehen, sind würckliche Manometra.

Ich bin zwar nicht in Abrede, daß vorstehende Nachricht von denen Wetter-Machinen manchen noch etwas schwer scheinen wird, weil sie aber in einem Calender nur als ein Nebenwerck anzusehen, und wie Thermometra concordantia und Barometra zu machen mit allen Handgriffen deutlich mitgetheilet worden, so begnüge sich der geehrte Leser inzwischen damit, bis sich einmahl Gelegenheit findet, alle Arten der Wetter-Machinen mit besondern Handgriffen und denen darzu gehörigen Figuren, welche hier zu kostbahr fallen wolten, in einem eigenen Büchlein zu publiciren.

Register.

Register, das Erste,

Uber die Nahmen, so täglich nach einander zu fallen pflegen.

Achatius, einer von den 10000. Martyrern 31
Agnes, eine keusche Jungfrau, wird, da sie das Feuer nicht beschädiget, erstochen 20
Ambrosius ein Bischoff, gehet ins Exilium 27
Andreas, ein Apostel, wird gecreutziget 45
Antonius führet als ein Einsiedel ein strenges Leben 19
Apostel Theilung, was dadurch zu verstehen 33
Aschermittewoch 25
Augustinus wird ein trefflicher Kirchen-Lehrer 36
Ægidius ein Einsidler, dessen Lebens-Lauff 36

Barbara wird von ihrem Vater erstochen 46
Bartholomäus wird geschunden u. enthauptet 35
Basilius, ein Schulmeisters Sohn, wird Bischoff 22
Blandina wird mit dem Schwerd erwürget 20
Bonifacius wird von denen Frisiern umbracht 31
Burckardus hilfft die Thüringer bekehren 41

Catharina, der wird das Haupt abgeschlagen 45
Char- oder Marter-Woche 25
Ciriacus, ein Bischoff, wird umbracht 24
Concordia wird wegen des Christl. Glaub. getödtet 23
Cosmas und Damianus werden nach vieler Schmach und Marter enthauptet 39
Creutz-Erfindung, wovon es den Ursprung 29
Creutz-Erhöhung, wann und wo es geschehen 37
Crysostomus will der Edoxiæ Statue nicht leiden 21
Cyprianus ein Bischoff, wird enthauptet 39

Dienstag den Untergang Jerusalems verkündiget 25
Den 4ten Sontag in der Fasten 25
Dionysius wird nach vieler Marter enthauptet 40
Dionisia, läst sich zu tode martern 22
Donnerstag welcher der grüne Donnerstag genennet wird 25
Dominicus kommt zu hohen Ehren 34
Donatus, wird enthauptet 34
Dorothea, eine keusche Jungfrau, kommt um 22
Eleutherius, Bischoff in Apulia wird enthauptet 27
Erasmus, wer, und wo er gewesen. 31
Erhöhung des Creutzes Christi 37
Fabianus ein Bischoff, stirbt als ein Märtyrer 20
Fast-Nacht, war der Heyden Bachi-Fest 25
Florianus, ein Christlicher Soldat wird ins Wasser gestürtzet 30
Freytag welcher der stille Freytag genennet wird 26
Fridelinus stiffiet viel Gutes 23
Gallus, ein Schottländer 41
Georgius, Gedichte von demselben 27
Gorgonius wird durch grausame Marter umbr. 37
Gregorius, wird wegen seiner Geschicklichkeit zum Papst erwählet, ist ein grosser Schul-Freund 23
Guido, ein Mönch in Welschland 26
Heil. 3. Könige 18
Hieronymus, wird aus Rom gejaget 40
Hyppolitus, wird mit Pferden zu todte geschleifft 35
Jesus, ein Seeligmacher 18
Johannes Chrysostomus. 21
Joachim, ein Abt, kan künfftiges sagen 47
Johannes vor der Pforten, was das bedeute 30
Johannes der Täuffer, wer er gewesen ꝛc. 32
Juliana will die Götzen nicht anbeten ꝛc. 22

Lam-

Lampertus ein Bischoff, wird vor dem Altar erstochen 38
Laurentius wird auf einem Rost gebraten 34
Lazarus, der Mariä Bruder 48
Leonhartus des H. Remigii Discipel. 42
Lucas der Evangeliste 42
Lucia, muß viel leiden 27
Ludovicus wird unter die Heiligen gezählet 35
Marcus wird von den Heyden zu todte geschleiffet 28
Mariä Heimsuchung 33. Mariä Himmelfahrt, wann es verordnet worden 35 Mariä Verkündigung 24. Mariä Geburt 37. Mariä Reinigung. 21
Marter-Woche, was der HErr CHristus darinnen gethan und gelitten 25. 26
Martha, eine Schwester Lazari 19
Martin Luther, dessen kurtzer Lebens-Lauff 43 sq.
Martinus, ein Bischoff 44
Matthäus der Apostel, wird enthauptet 38
Mauritius ein Kriegs-Obrister, wird nebst seinen Soldaten niedergehauen; 39
Medardus ein Bischoff, was bey dessen Tode sich soll zugetragen haben 31
Mittewoch in Tempel gelehrt. 25
Michaelis-Fest wann es aufkommen 40
Montag in der Char-Woche 25
Nicodemus kam zum Heyland in der Nacht 30
Nicolaus, dessen merckwürdige Gedächtniß 46
Oster-Fest 26
Palmen-Sontag 25
Paulus wird zu Rom enthauptet 21. 38

Petri Kettenfeyer, wodon der Nahme komme 34
Petri Pauli, wer sie gewesen, und derer Tod 33
Philippus wird gecreutziget, u. zu tode gesteiniget 29
Polycarpus wird mit einem Dolch ermordet 21
Regina wird nach schreckl. Marter enthauptet 37
Remigius ein frommer Bischoff 40
Reparatus, der Jüden ihr Purim-Fest 24
Sieben-Schläffer, was mit solchen sich begeben 32
Simon und Judas werden beyde gecreutziget 42
Sonnabend, da der Herr Christus in Grabe gelegen 26
Sonntag in der Fasten 25
Sonntag nach Ostern 27
Stanislaus wird vor dem Altar ermordet 30
Theodorus wird gemartert 43
Theophilus ein Bischoff zu Antiochia 42
Thomas de Aqvino, ein scharffsinniger Lehrer 23
Thomas wird mit einer Lantzen durchstochen 48
Timotheus wird zu tode gesteiniget 20
Vincentius wird auf den Rost gebraten 20
Vitalis wird um des Christl. Glaubens willen in einer tieffen Grube mit Steinen bedecket 28
Vitus wird in einen glüenden Backofen geworffen 32
Ursula gehet mit 11000. Weibs-Personen zur See in einen Sturm unter 42
Walpurgis, ist eine Aebtißin gewesen 29
Wenceslaus wird von seinem Bruder unter dem Gebet erstochen 40

Das andere Register

Uber die in diesem Calender merckwürdige Regeln und Sachen.

A.

Acker-Tabelle 306
Addir-Tabelle 292
Aegidii 36. 167
Æquator, was es sey 4
Æra 7
Aerometria 331
Allerheiligen 171
Allmanach, was es heisse 2
Andreas 45. 173
Apothecker-Gewichte 330
Aprill-Wetter 161
Aprill, von dessen Nahmens-Ursprung 137
Aspecten-Zeichen 109
Augustus, warum er so genennet wird 141

B.

Bachbungen 194
Barometer zu machen 340. sq.
Bartholomäi 35. 167
Baum-Salbe zu machen 242
Bienen 196
Blitz 131
Brod-Tabelle 305

C.

Cabalistische Rechnung, nach solcher ist das Regiment der Planeten ausgerechnet 60

Calender, was es heisse und wovon es herkomme 1
solchen verbessert Julius Cæsar 6. sq.
Christag 174
Circul, nach welchen die Jahrs-Rechnungen geschehen, sind unterschiedliche 10. 11. sq.
Circumjoviales 69
Cockische Reguln 105
Cometen 114. 119
Conjunction 109

D.

December, wie ihn Carolus M. genennet 144
Dicasteriorum Sessiones 279
Donner 114. 117. 122. 125. 131
Dünste 114
Dunstig Wetter 130. 131.

E.

Ecnephiæ 94
Ehrenpreiß 187
Einmahl eins in ein Quadrat gebracht 285
Das grosse 286. sq.
Elemente, was davon zu mercken 76. sq.
Ellen-Maaß 322
Epacta, was solches sind 13
Epocha, oder Zeit-Rechnungen, deren sind unterschiedliche merckwürdige 7. sq.
Erffurthische Erb- und Obley-Zinsen 281. die Stadt-Thore, wann solche in Erffurth geschlossen und aufgemacht werden, 283
Exhydrias 94

F.

Fabian Sebastian 19

Februarius, wo das Wort herkomme 134. sq.
Fest-Tage, bewegliche, welche es sind 14. sq. und unbewegliche Feste sind 15. sq.
Fest-Tags Evangelien 146
Feucht Wetter 115. 120. 124. 127. 129. 131.
Feurige Zeichen 109
Finsternisse, wovon solche entstehen, erstlich an der Sonne 80. sq. ferner an dem Mond 83. sq.
Fix-Sterne 49
Flachs 184

G.

Galli 170
Garten-Verrichtungen an Blumen-Bäumen- und Küchen-Gewächsen im Januario 211. sq. im Februario 212. im Martio 213. im Aprill 215. im May 216. im Junio 218. im Julio 219. im Augusto 221. im September 222. im October 225. im November 226. im December 227. sq.
Gesundheit, wie solche im Januario in acht zu nehmen 175. im Hornung 177. im Martio 178. im Aprill 180. im May 181. über den Junium Gesundheits-Regel 183. über den Julium 184. über den August 186. über den September 188. wie solche im October in acht zu nehmen 189. im November 191. im December 193. sq.
Geträydig Maß 318
Gewichte, von Kauffmanns-Gewichte, 327. sq. Hamburgisch Gemein- oder Handels-Gewichte 329. sq. Gold-Silber- und Apothecker-Gewichte 330. sq.
Gewitters Veränderung ist aus vielerley zu erkennen, als an denen Bergen und Nebeln 230. an Schaa-

fen, Rindern, Schweinen und Eseln 231. an Hunden und Katzen, ibid. an Hirschen, Wölffen, Füchsen und dergleichen 232. Fischen, Krebsen und Frösschen ibid. See-Hunden und Delphinen ibid. Pfauen 233. Störchen, Krannichen und andern Vögeln ibid. Reygern, Dohlen, Krähen, Raben, Eulen, ibid. Wasser-Vögeln, Täuchern, 234. Tauben und Wald-Vögeln, ibid. Schwalben 235. Nachtigallen und Fincken, ibid. Zaun-Königen ibid. Bienen, ibid. Gewürmen und Geschmeissen 236. an Pflantzen, ibid. an der Sonnen ibid. am Monde 237. an gestirnten Himmel und Fix-Sternen 238. Meteoris 239. Morgen- und Abend-Röthe ibid. Regen-Bogen, ibid. Wolcken ibid. brennende Lichter und Lampen und andere Dinge mehr 240. sq.
Grösse derer Sterne 51

H.

Hagel 112. 120. 127. 131
Hauß-Wissenschafften im Januario 195. sq. im Februario 196. sq. im Martio 198. sq. im Aprill 199. sq. im Majo 200. im Junio 202. sq. im Julio 203. sq. im Augusto 205. im September 206. sq. im October 208. im November 208. im December 209. sq.
Heilige 3. Könige 18
Helle Wetter 123. 126. 129. 132
Herbst bey dessen Eingang verursacht Sonn und Mond besondere Würckung 126
Hexen-Wind 92
Himmlische Zeichen 52. 107. Eintheilung 59
Hygrometer zu machen 353. sq.

J.

Jahre hat GOtt im Anfange der Welt geordnet 2 wovon solche entstehen, und wie viel Tage, Stunden und Minuten darzu gehören, 3. Sonnen-Jahr erkläret 4. Was vor Meynungen von den Nahmen des Jahrs 5. was ein Schalt-Jahr sey 7
Januarius oder Jenner des Worts Ursprung 133
Irrdische Zeichen 108
Johannis-Tag 32. 165
Indictions-Circul 12
Julianische Circul 11
Julianisches Jahr 6
Julius, wovon er den Nahmen habe 140
Junius, woher den Nahmen 139
Jupiter, dessen Gestalt, Grösse, Regiment und Würckung 69. sq.

K.

Kälber absetzen 195
Kalt Wetter 112. 117. 118. 123. 126. 129. 131
Kauffmanns-Gewichte 327
Kirchen-Calender, einige Anmerckungen davon 17
Klar Wetter 114
Kniphofs Abhandlung der Aerometrie 331-356
Korn-Maaß 318. Reductio des Frucht-Gemäßes, Erffurther Gemäß, Weimarisch Gemäß 319 Cölledaisches Gemäß, Nordhäusisch Gemäß, Hessen-Casselisch Gemäß, Scheffel-Vergleichung 320
Küh 196

L.

Land-Kutschen und Bothen, wenn solche in Erffurth abgehen und ankommen 282. sq.

Laurentius 34.169
Liebstöckel 189
Lüfftige Zeichen 108
Luciä 174

M.

Maaß von Wein und Bier, 320. in flüßigen Waaren 321. Ellen-Maaß 322.sq. der Schuhen, Ruthen und Klafftern 323.sq. Rheinländischen Schu, 324.sq. von Meilen 326.sq.
Majus, von dessen Nahmens Ursprung 138
Manometer zu machen 356
Margareth 165
Mariä Heimsuchung 33. 166
Himmelfahrt 167
Lichtmeß 157.21
Mars, dessen Gestalt, Regiment und Würckung 70.sq.
Martin 173.43
Martius, was von diesem Monat zu mercken 136
Matthäi 167. 38
Matthias 158
Medardi Tag 164
Meilen 326
Mercurius, dessen Gestalt, Regiment und Würckung, 73. sq.
Mertzen-Staub 160
Messen und Märckte in unterschiedenen Ländern, wenn solche gehalten werden 245.sq.
Michael 168. 40
Mist 196. 197
Monathe 149.18
Monathe, wie solche nach einander folgen, und wer ihnen die Nahmen gegeben 133.sq.

Mond, deſſen Geſtalt, Gröſſe, Regiment und Würckung 64. ſq. was von Einfluß des Mondes zu halten 65 ſq. wie er ab- und zunehme, auch wenn er ſcheine und wie lange 85. ſq.
Muntzen, und zwar von der Teutſchen und daher entſprungenen Engliſchen Müntze 309. ſq. was Schrot und Korn genennet wird 312. grobe Müntz-Sorten nach ihren Korn und Schrot 313. nach Meyßniſchen Gelde verglichen 314. in Hamburg, Lübeck ꝛc. gangbaren Müntzen 315. ein mehrers von Müntz-Sorten 316. Gold- und Silber-Müntzen, in was vor Werth ſolche 1736. ſind geſetzet worden 317. ſq.

N.

Naß-Wetter 112
Nebel-Prognoſticon 160
Neblicht Wetter 118. 123. 131
Neu-Jahrs-Tabelle 145
Neu-Jahrs-Tag 155
Neu-Jahr, wenn ſolches künfftig fället 145
November, was davon zu mercken 143

O.

October, wie ihn die Römer genennet 143
Oppoſition 109
Oſtern, auf welchen Tag es fället 145
Oſter-Tag 161
Oſter Tabelle 145

P.

Palm-Tage 161
Pappeln 186
Pauli Bekehrung 21. 156
Petri

Petri Stuhl Feyer 158
Petersilien 183
Pferde 196
Pfingst-Tag 164
Philippi Jacobi 162
Planeten was davon zu mercken 59. werden gewisse Regierungs-Jahre zugeschrieben 60. sq. von deren Lauff haben die Astronomi unterschiedene Meynungen 75. sq. Planeten, deren Conjunctiones, Zeichen, Nahmen, Naturen und Witterung 105. sq. von denen Planeten, was solche vor Winde verursachen 107
Posten, reitend und fahrende, wenn solche abgehen und ankommen in Braunschweig 254. sq. in Cassel 256. sq. in Dreßden 258. sq. in Erffurth 261. sq. in Franckfurth am Mayn 263. sq. in Hamburg 266. sq. in Hannover, 268. in Leipzig 270. sq. in Nürnberg 275. sq. in Ulm 277
Prester 94
Proviant-Tabelle 304

Q.

Quadrat 109
Quatember, wenn jeder fället 17
Quintil 109

R.

Rad. Quad. Cub. 289
Raute 178
Regeln der Alten über die merckwürdigsten Tage des Jenners 155. über den Februar. 157. über den Mertz 159. über den Aprill 161. über den May 162 über den Junius 164. über den Julius 165. über den

über den August-Monat 166. über den September 167 über den October 170. über den November 171. über den December 174
Regen 112. 115. 120. 124. 127. 131
Reime der Alten 155
Resolvir-Tabelle 299
Rettig 191
Roßmarin 176
Ruthen Maaß 323

S.

Sabbatischer Circul 11
Sallbey 179
Saturnus, dessen Gestalt, Regiment und Würckung 66. sq. hat 5. Satellites 67
Sächsische Tribunalien 278
Schaafe 195
Schnee 112. 115. 120. 124. 127. 131.
Schu Maaß 323
Schweine 198
Semisextil 109
September von dessen Nahmen 142
Servatii Tag 162
Sessiones, wenn solche gehalten werden in Dreßden Leipzig, Wittenberg und Erffurth 279
Sextil 109
Simon Judä 170. 42
Sonne, deren Gestalt, Grösse, Lauff, Regiment und Würckung 62. sq
Sonnen-Circul 11
Sonnen-Finsterniß 80

Sonnen-Jahre 4
Sonntags-Buchstabe, was solches vor einer sey 13
Sonntags Evangelien 146
Sonntage und Feste, samt darzu gehörigen Evangelien, wie solche durch das gantze Jahr nacheinander folgen 146. sq.
Stadt-Thore, wann solche täglich aufgemacht und wieder geschlossen werden 283
Stephanus 175
Sterne wie sie genennet und eingetheilet werden 48. sq.
Stier, wie er an den Himmel kommen 54
Stille Wetter 118. 130
Subtrahir Tabelle 293
Sylvester 175
Systema Ptolemaicum 75. Copernicanum 77 Tychonicum. 77 Renati Carresii. 78

T.

Tabelle, daraus zu ersehen, was in jedweden Jahre vor ein Planet regieret, und zwar auf Cabalistische Art ausgerechnet. 59. Rad-Qvad-Cub-Tabelle, Addir-Tabelle 292. Subtrahir-Tabelle 293. sq. Auf Gülden 6. von hundert 295. sq. Auf Thl. 5. von hundert 297. Auf Gülden 5. Auf Thaler 6. von hundert 298. Thaler zu Gülden und Gülden zu Thalern 299. sq. Reichs-Gülden zu Thalern 391. Groschen zu Pfennigen, Gülden und Thaler zu Groschen, Groschen zu Gülden und Thalern zu machen 302. sq. Proviant-Tabell 304. Brod-Tabelle 305. Wieviel Ruthen und Primen ein Erffurtischen Acker machen 306. Wann ein Centner um einen gewissen Preiß kommt, was ein Pfund kostet. 307. sq.
Tauben 198

Thau-Wetter 127
Thermometer zu machen 345. sq.
Thermometrum mechanice zu verfertigen 347. sq.
Trigon 109
Tropici was es seyn 4
Trübe Wetter 130. 131
Trucken Wetter 111. 115. 120. 124
Typhon 92

U.

Urban 163
Ursprung der wunderlichen Nahmen 52. sq.
Venus, deren Gestalt, Regiment und Würckung 72. sq.
Vincentius 155

W.

Wachholder 192
Wäßerige Zeichen 108
Walpurg 162
Warm Wetter 113. 117. 121. 125. 129. 131.
Wein-Trauben mitten in Sommer zu bekommen 243. in ein enges Glaß zu bringen ibid. ein gantz Jahr frisch zu erhalten. 244
Wetter-Gläser nöthige Kunst-Stücke darzu Glaß-Röhre abzuschneiden 334. Glaß-Röhre zu schmeltzen 334. sq. Glaß-Röhre zu biegen 336. Haar-Röhrgen an eine Glaß-Röhre zu schmeltzen 337. Zwey Stückgen an einander zu schmeltzen 337. Glaß-Röhren auszuwischen 338. Röhrgen zu erweitern 339
Wetterleuchten 117. 122. 131. 125
Widder, woher an den Himmel gesetzet worden 53
Winde, was davon zu wissen nöthig. 89. Was der Wind sey 90. Was die Ursache des Windes 90.

wer ihnen teutsche Nahmen gegeben ibid. wie viel deren seyn und wie sie heissen 91. wie vielerley der Sturm-Wind. ibid. wovon der Wirbel-Wind entstehet 92. sq. daß der Wind eine Ursache der Wolcken-Brüche 94. was von Ober- und Unter-Winden zu mercken 94. mit was vor Instrumenten die Unter-Winde zu observiren. 95. den Wind-Strich im Zimmer zu observiren. 96. Stärcke des Windes zu observiren. ibid. Abbildung der Haupt-Winde 97. wie vielerley die Würckung derer Winde ibid. ob der Wind einen Einfluß in dem menschlichen Cörper habe 98. was die Winde beym Ackerbau wircken ibid. Nord-Wind schadet der Baum-Blüthe 99. die Winde halten einen gewissen Strich 100. wie der Wind beym Æquinoctio wehet, so bleibet er meistentheils ein halb Jahr 101 Tabelle von denen vier Haupt-Winden 102. besonderer Winde Anmerckungen 103. daß der Wind in allen Monathen eine besondere Würckung ibid. Wie die Circul-runde Figur am besten zu gebrauchen 104
Windicht Wetter 114. 118. 123. 126. 130. 132
Wochen-Circul 11
Wolckichte Lufft 130

Z.

Zahlen mit grossen lateinischen Buchstaben, was sie gelten 290 sq.
Zeichen, die zwölff himmlischen, wie sie genennet und gebildet werden 52. woraus sie bestehen 53 sq. Was die Zeichen derer Planeten vor Wetter bringen 111 sq.
Zeit mit der Sense und Stunde weiset die Wochen-Tage, oder den Datum 149 sq.
Zinß-Tabellen auf 5. und 6. von 100. auf Gülden und Thaler. 295
Zwiebeln 181
Zwölff Himmlische Zeichen 52. 56. 107
Zwölff Monathe 133

Des immer-währenden
Astronomisch-Meteorologisch-
Oeconomisch-

Frauenzimmer-Reise-und Hand-Calenders

Vierdte Abtheilung.

Darinnen befindlich:
Ein curieuses

Wäsch-und Küchen-

INVENTARIUM,

Worinnen
So wohl vor das Frauenzimmer,
als zu der Oeconomie nützliche Wissenschafften und Künste enthalten
sind.

Wie schwartze, rothe, grüne, gelbe, blaue und Metallene Dinte zu bereiten, um damit das Wäsch- und Küchen-Geräthe auf viele Jahre anzumercken.

Eine gute Dinte zu machen, die recht schwartz wird und nicht schimmelt.

Nehmet drey Maaß Wein- oder dünnen hellen Bier-Eßig, der ziehet die Kräffte aus den andern darzu gehörigen Stücken besser heraus, und wehret den Schimmel.

Ein Maaß faul-Dach lauteres Wasser, oder vom Regen gesammlet, solches verhindert, daß die Dinte nicht zu scharff wird, und auf dem Pappier durchschläget.

NB. Ich habe Mertzen-Wasser in einer grossen steinern Flasche gesammlet, oben zugestopfft, im Keller aufgehoben, und zu schwartzer und rother Dinte, auch andern dergleichen Sachen gebraucht, es hat sehr gut gethan. Das Mertzen-

Wasser hält sich, indem es über drey Jahr alt, und nicht stinckend worden, auch noch so helle, wie ein Christall ist.

Ein Maaß frischen lautern Rinder-Harn, der macht, daß die Dinte nicht eintreuget, jedoch, wem davor eckelt, kan so viel Eßig und Wasser davor nehmen.

Ein Pfund Gallus, solcher bringt die Schwärtze; die Gall-Aepffel müssen fein schwartz und knötig seyn, die andern nutzen zur Dinte nicht.

Drey Viertel eines Pfundes trockenen Vitriol oder Kupffer-Wasser, hilfft zur Schwärtze, zu viel in die Dinte gethan, legt sich an die Federn.

Arabischen Gummi 10. Loth, solcher hält und stärckt die Schwärtze, und macht die Dinte gläntzend. Der Gummi muß weiß-helle, leicht und durchsichtig wie Agtstein seyn, der Körner wie welsche Nüsse hat, roth und runtzelicht aussiehet, ist falsch, zergehet nicht, bleibet in der Dinte als eine Gallerte, und klebet wie Leim.

Vier Loth Alaun, davon bleibet die Dinte fein lauter.

Saltz eine kleine Hand voll, solches wehret auch, daß die Dinte nicht zu dicke wird, und hilfft wider den Schimmel. Wo man aber zu viel Saltz darzu thut, wird das Geschriebene mit der Zeit gantz gelbe.

Alle diese Stücke, als Gallus, Vitriol und Gummi, stosset eines nach dem andern klein, mischet sie unter ein ander, thut solche in einen neuen Topff oder Hafen,

der nicht verglasurt ist, denn die Dinte verdirbt leichtlich von der Glätte. NB. In solchem neuen Topff muß zuvor der Eßig, Kinder-Urin und Wasser recht warm biß an den Sud gemacht seyn, alsdenn die nur beschriebene und unter einander gemengte Species darein gethan, mit einem darzu bequemen Holtz auf gelinder Wärme eine gute Viertel-biß halbe Stunde wohl unter einander gerühret, doch nicht sieden lassen, sonst werden die andern Zusätze falsch, darnach 14. Tage kalt, alle Tage 2. biß 3. mahl wohl aufgerühret. NB. Ich habe ein groß Glaß lassen über Kohlen so warm werden, daß es kaum in Händen erhalten können, darauf die Dinte aus dem Topffe in das Glaß abgegossen, biß auf das Allerdickste, da denn die andere Stunde darauf eine schöne schwartze Dinte gehabt. Wann die Dinte sich gesetzet, kan das abgeläuterte in ein Waldburgisch- oder ander darzu dienliches Gefäß gethan, wohl zugedeckt, an einem Ort, da es weder zu kalt noch zu warm ist, aufgehoben werden. Ihr könnet 7. oder 8. Gall-Aepffel nehmen, solche in Viertel schneiden, und mit in das Gefäß thun, solches ist gleichsam die Mutter der Dinte.

Die Tugend dieser Dinte ist, daß sie Anfangs im schreiben blaulicht aussiehet, nachmahls aber immer schwärtzer wird. Und wer solche will sehr glänzend haben, thue ein wenig Canarien-Zucker in das Dinten-Faß, zu viel Zucker aber macht klebricht.

Auf leichte Art und mit wenigen Kosten schöne Dinte zu verfertigen, verfahret also: Nehmet 10. biß 12. Gall-Aepffel so schwartz und knötig sind. Vor 2. Pfennige Vitriol, 3. Pfennige Arabischen Gummi,

alles gestossen / untereinander gemischt, darunter ein klein wenig Saltz gethan, Eßig, Urin und Wasser, so viel nöthig, darauf gegossen, und im übrigen also verfahren, wie oben schon gemeldet worden.

Noch eine schwartze Dinte zu bereiten, so schön wird.

Nehmet Gallus 1. Pfund, Vitriol 24. Loth, Arabische Gummi 6. Loth, Alaun 1. Loth, Würtze aus dem Brauhauß 6. Maaß, last es mit einander aufsieden, gebt aber acht, daß es nicht überlaufft. Dieses wird eine auserlesene gute schwartze Dinte, so da gleist wie ein Atlas. NB. Wie Gallus, Vitriol, Gummi und Alaun muß beschaffen seyn, ist oben schon gemeldet.

Ingleichen wird auch dieses eine gute schwartze Dinte.

R. Englischen Vitriol.	8. Loth.
Gall-Apffel	8. Loth.
Arabisch Gummi	6. Loth.

Diese Stücke stosset man klein, thut sie vermenget in ein trocken rein Glaß und giesset ein halb Nössel Wein-Eßig und 2. Maß Regen-Wasser drüber, drey Finger voll Saltz, setzets einige Tage in die Sonne oder auf den warmen Ofen, schüttelts oft um, so ist es in wenig Tagen eine schöne schwartze Dinte, beisset nicht durchs Pappier, klebet nicht, glänzet nicht, und hält sehr feste, und wird nicht roth, schimmelt auch nicht.

Eine schöne rothe Dinte zu verfertigen.

Nehmt Fernambuc, (ist das feineste von Brasilien-Holtz,

Holtz, muß im kauen eine süsse Lieblichkeit haben, und an der Röthe schöner aussehen, als die andern Spähne) stosset solches in einen Mörser so klein als seyn kan, thut es in ein verglasurtes Töpflein, giesset guten Wein-Eßig darüber, lasset es eine Nacht also stehen, daß es wohl erweiche; Schüttet den andern Tag so viel Weiß- oder Haußgebrautes Bier, mit klaren Brunnen-Wasser vermischt, noch darzu, daß es zwey bis drey Finger breit über die Spähne gehe, setzet es, wenn es am Himmel schön hell und klar ist, zu einem mäßigen Glütlein, last es sieden, und gebt Achtung, daß es nicht überlauffe, wann es nun eine Zeitlang gesotten hat, so thut einer Welschen Nuß groß gestossenen Alaun darzu, und eben so viel schönen Arabischen Gummi, setzet es nochmahlen zum Feuer, und laßt es wieder sieden, nehmet es hernach von dem Feuer weg, und seihet die Dinte von den Spähnen, thut es in ein Glaß, und vermacht es wohl, so habt ihr eine schöne Dinte. Wenn man an statt des Alauns, ein wenig Salmiac darzu thut, so wird die Dinte schön helle darvon. Auf dergleichen Art gemachte Dinte hat mir über sechs Jahr gedauret, nur daß sie auf die letzte wie ein Safft ist worden, welcher sich doch mit etwas Wein-Eßig wieder verdünnen läst. NB. Zu viel Alaun macht die Dinte dunckel und in der Feder legt sichs als ein Weinstein an. Wann diese Dinte also fertig, kan man solche in ein rein Glaß thun, alsdenn etwas Concionelle fein klein reiben, und, nebst 1. Erbiß groß, oder vor 1. Pfennig guten gestossenen Saffran auch mit in das Glaß unter die Dinte schütten, darnach des Sommers in die Sonne hängen, oder des Winters einige

Tage auf den Ofen setzen, so bekommt man eine recht schöne rothe Dinte.

Eine andere schöne rothe Presilgen-Dinte zu machen.

Nehmet vor 1. Groschen gute Presilge, die theilet in drey Theile, schneidet jedes Theil mit einem scharffen Messer gantz kleine, oder im Mörsel klein gestossen, thut das erste Theil in ein rein Zucker-Glaß, auch ein wenig gestossene Alaun darzu, und giesset gutẽ scharffen Wein-Eßig darüber, lasts einige Tage zugebunden also stehen, inzwischen täglich etliche mahl fein umgerührt, thut alsdann alles aus dem Zucker-Glaß heraus, und druckts oder presset es rein aus; thut ferner das andere Theil Presilgen in gemeldes Glaß, und gießt die ausgedruckte Farbe darüber, und machts gleich wie zuvor; also auch mit dem dritten Theil. Letzlich in die Farbe ein wenig Gummi gethan, so ist sie gerecht, und wird über die massen schön.

NB. Des Sommers in die Sonne gehengt, oder des Winters auf einen warmen Ofen gesetzt, so lange der Eßig über denen Spänen stehet, ziehet die Röthe sich desto geschwinder und schärffer heraus.

Bey der Presilgen-Dinte ist noch zu mercken, daß viererley Farben können nach einander daraus verfertiget werden. 1) Ist die rothe Farbe. 2) Ein wenig blaue Späne darzu gethan, auch etwas Kalck-Wasser darüber gegossen, und mit gesotten, wird davon

schön

schön blau. 3) Wann ein wenig Lauge darunter gegossen wird, davon bekommt sie eine Violet-Farbe. 4) Alaun macht die Farbe höher.

Zinnober zum Schreiben zu bereiten.

Reibet den Zinnober wohl mit Brande-Wein, und thut einer Erbiß groß Bleyweiß darunter, darnach nehmet Wasser, darinnen Arabischer Gummi zerlassen, 2. theil, und 1. theil frisch Brunnen-Wasser, und temperiret den Zinnober in der Dicke, daß er roth gnug sey, thut ihn in ein Gläßlein, und so ihr schreiben wollt, so schüttelt es unter einander.

Oder mit geschlagenen Eyerweiß und saubern Wasser den Zinnober angemacht, so dünne, daß er zu schreiben angehet. Das Eyweiß wird in ein Commentgen gethan, und mit einem Feder-Kiel, wie ein Querl gespalten, gequerlet oder geschlagen, so wird alles zu weissen Gescht, läst man solches etliche Stunden stehen, oder streuet ein wenig Saltz in den Gescht, so fliesset das meiste vom Eyweiß wie ein helles Wasser, davon kan zu der Dinte genommen werden, als nöthig ist.

Eine schöne grüne Dinte zu bereiten.

Nehmt destillirten und wohl-pulverisirten Grünspan, giesset scharffen Wein-Eßig darauf, thut ein wenig Gummi darzu. Oder:

Nehmet Grün-Span, reibet solches mit Eyerklar, thut ein Tropffen Honig, und ein wenig Saffran darunter,

unter, reibt es auf einen Reibe-Stein, temperiret es alsdann mit sauren Wein oder Eßig, so ist sie gut zum Schreiben. Auch kan man klein geschnittene Stücklein Kupffer in die verfertigte grüne Dinte thun, davon sie noch besser wird, und ferner an Schönheit zunimmt. Nehmet auch nur Grünspan, so recht grün aussiehet, reibet solchen mit Gummi-Eßig auf einen Reibstein an, und wenn er meistens gerieben, so thut ein wenig weissen Weinstein darunter reiben, wie auch um 1. Pf. gestossen Saffran, so bekommt ihr eine schöne grüne und glänzende Dinte, da das Grüne nicht abschiesset. NB. Den Gummi, welcher schön hell seyn muß, wie bey der schwartzen Dinte schon gemeldet, thut gestossen, mit samt den Eßig in ein darzu bequemes Glaß, und lasset selbigen in gelinder Wärme sich auflösen, von solchem Eßig nehmet alsdenn zur Dinte, so viel nöthig ist.

Gelbe Dinte zu bereiten.

Macht Saffran mit Alaun und Gummi-Wasser an, lasset solches etwas stehen, ihr bekommt eine schöne gelbe Dinte.

Blaue Dinte zu bereiten.

Nehmet Holderbeer, so viel ihr wolt, druckt den Safft heraus, thut darzu gestossene Alaun, den vierdten Theil Eßig und ein wenig Urin; ob es blau genung, könnet ihr mit Durchziehung eines Tüchleins probiren, alsdenn das Glaß mit einem Stöpffel verwahren.

Eine

Eine Dinte zu bereiten, so wie Silber schreibet.

Nehmet 1. oder 2. Loth Queckſilber, gieſſet guten ſtarcken Wein-Eßig daran, und ein wenig ungeleſchten Kalck, thut alles zuſammen in ein Glaß, ſetzet es in warmen Sand, bis es zergeht, ſo bekommt ihr eine gute Dinte, ſo ausſiehet wie Silber, und läſt ſich aus der Feder ſchreiben. Nota. Wollet ihr es wie Gold-Farbe haben, ſo thut ein wenig Saffran darein.

Meßing, Kupffer, Zinn, Stahl, Eiſen und andere Metalle, ſo ſich feilen laſſen, zum ſchreiben zu bereiten.

Wann ihr mit obigen Metallen ſchreiben wollet, ſo nehmet ſolche Metalle, ein jegliches inſonderheit, und feilet davon mit einer zarten Schlicht-Feile, oder ſamlet von andern Perſonen, dergleichen Feil-Späne, ſo ſolche Metalle verarbeiten, ſo viel ihr nöthig habt, darnach ſchlagets durch ein Haar-Sieblein; Nehmt das Durchgeſchlagene und thuts auf einen Reibſtein mit gebranten Saltz einer Haſelnuß groß und Gummi-Waſſer darzu, und verhaltet euch mit den reiben und läutern, wie bey Verfertigung des Muſchel-Goldes geſchicht, da man erſtlich mit fleißigen Reiben ſo anhält, biß unter den Stein das Metall wie ein Mehl ſo gelinde worden; Zum Schwemmen müſſen die Schaalen reine, und nichts fettes darinnen ſeyn. Auch muß zum Schwemmen das Waſſer recht warm, doch nicht ſiedend genommen werden.

Wie das Saltz gebrandt wird.

Nehmet einen neuen Napf, füllet ihn mit Saltz, solches hart eingestopfft, und zugedeckt, in eine Glut gesetzt, daß Napf und Saltz glüend werde, darnach aus dem Feuer gethan und erkalten lassen, damit können alle Metalle gerieben werden. NB Es muß aber kein Metall über Nacht im Saltz liegen bleiben, denn die Metalle verrosten, und das Saltz macht sie zu nichte; Sondern wann die gefeilten und geriebenen Metalle durch helles Wasser wieder gereiniget, lässet man solche durch aus einander breiten, trocken werden. Welches insonderheit bey dergleichen Arbeit zu mercken. Alle diese Metalle, auch andere Farben zu illuminiren und schreiben, werden mit Gummi angemacht, solchen recht zu machen, so folget:

Wie man den Gummi zu bereiten soll.

Nehmet den besten Arabischen Gummi, der fein rein und durchsichtig ist, leget ihn in ein rein Wasser, ohngefähr eine Viertel Stunde, auch wohl nicht so lange, nehmt ihn heraus und wascht ihn mit reinen Händen, so treibt sich das erste Häutlein ab, samt den Unreinen so daran hänget. Darnach gieset ander rein Wasser daran und last es über Nacht stehen. Des Wassers müst ihr nicht so viel nehmen, auf daß der Gummi wie ein flüßig Oel wird, so ist er gerecht und gut.

Wann ich geschwinde wollen Gummi-Wasser bereiten,

bereiten, ist solcher im Mörsel klein gestossen, in ein Glaß gethan, Wasser darauff gegossen, und in Sand, oder auf den Ofen gesetzt, oder an die Sonne gehängt worden, und wann alles zergangen, durch ein Leinwandes Tüchlein gezwungen worden. Das Flüßigste habe zum Farben und Dinten abgesondert, das letzte und dicke aber aufgehoben, und bey unterschiedenen Dingen an statt eines Hausen-Blasen-Leims mich mit guten Vortheil bedienet; Den im Tüchlein übergebliebenen Unrath habe weggeschmissen.

Wie man die hier angeführte Schreibe-Tafeln, wann sie voll geschrieben, aufs beste wieder rein machen soll

SOlches gehet auf unterschiedene Art an, als: Zum Ersten, wenn man ein wenig Inschlitt vom Lichte auf ein Wöllen Läpgen thut, und mit solchen die Schreibe-Tafeln überfähret, so gehet alle Schrifft weg. NB. Nachmahls aber mit einem reinen Läpgen, ohne Inschlitt, überfähret, damit die Fettigkeit im Schreiben nicht hindert.

Zum Andern, Bimmstein aufs zarteste zu einem Pulver gemacht, auf ein wöllen Läpgen gestreuet, und damit die Schrifft abgerieben nimmt auch alles weg.

Zum Dritten, zarte Kreite auf ein wöllen Läpgen gestrichen, die Tafeln damit gerieben, nimmt die Schrifft auch weg, doch sind erstere Arten besser.

Zum

Zum Vierdten, in ein Gläßlein oder Löffel ein wenig rein Wasser gethan, etwas Seiffe darein geschabt, daß es ein Seiffen-Wasser giebt, alsdann mit einem wöllen oder leinen Tüchlein ein wenig darein gedunckt, die Tafeln damit überfahren, nimmt Augenblicklich alles Geschriebene hinweg.

NB. Solten vielleicht, wie denn nichts vollkommenes gefunden wird, mehrere Nahmen vorkommen, als in dem hier folgenden Wäsch-Inventario befindlich sind, so hat man davor Sorge getragen und eine gantz leere Seite noch beygefüget, darauf zu schreiben, was jedwedes vor nöthig erachtet, die andere Seite dargegen aber mit Linien bezogen, darauf, gleichwie bey denen vorhergehenden, die Stücke oder Anzahl zu notiren.

Wäsch-INVENTARIUM,

Darinnen nicht allein

Derer Geistlichen Herren und Jungfrauen, und was zu denen Kirchen nöthig, sondern auch aller Mannes- und Weibes-Personen, ingleichen zur Haushaltung als vor Kinder gehörige Wäsche kan aufgezeichnet und wieder ausgelöschet werden.

NB. Die Linien auf der nechstfolgenden Seite und dergleichen Blätter sind darum beygefüget, daß wem beliebig, man zwischen die Linien die Jahr-Zahlen nach einander schreiben, und ferner mit Ziffern bemercken kan, wie viel Stücke er anjetzo von jeder Sorte an Wäsche besitzet, und wie solche sich von Zeiten zu Zeiten vermehret.

Vor

Vor Geistliche Herren und Jungfrauen, ingleichen was zu denen Kirchen gehörig.

Albulen, oder Chor-Hemde
Albulen
Altar-Tücher
Baar-Tücher
Communicanten-Tücher
Chor-Rock
Item schlechte Chor-Röcke
Corpotal
Gürtel
Hand-Tücher, kleine
Hippen oder Gimpfen
Humerale
Käpgen oder Ohren-Häubgen
Kelch-Tücher, oder Kelch-Säckel
Krägen
Leuchter-Tücher
Purificatorium
Schleyer
Stien-Binden
Uberschläge oder Lippen
Umhang um den Tauff-Stein
Vorschläge
Priester Krausen
Hand-Tätzgen

I. Vor Mannes-Personen.

Ader-Binden
Barbier-Tücher
Bade-Mäntel
Brust-Lätze
Camisöhler
Halb-Ermel paar
Hals-Binden
Hälßgen
Handschuh
Hand-Tatzen
Hembden, Ober-
Netteltüchene Ober-Hembden
Halbe Ober-Hembden
Hembden Unter-
Leinwandne
Nacht-Hosen
Krausen
schlechte Netteltüchene Krausen
genähete Krausen
Spitzen-Krausen
Nacht-Krausen
Köllergen
Manschetten, schlechte paar
Spitzen-Manschetten paar
genähete Manschetten paar
Mützen
Uberzüge über die Mützen
Schnupfftücher, weisse Nesseltüchne
weisse Leindwandne
bunte Catune
Schnupfftücher, bunte Leinwandne
Seidene
Socken, paar Stie-

Stieffeletten	paar
Strümpffe,	paar

2. Vor Weibes-Personen.

Bade-Schürtzen
Brüstgen
Contouche, weisse
Cornette, Spitzene
genähete
schlechte
Camsöhler, weisse,
Cattune
Halb-Ermel paar
Handschue paar
Haar-Mäntel
Hauben
Haupt-Eilgen
Trauer-Hauben
Schlaff-Hauben
Hals-Tücher, mit Spitzen
genähete
schlechte
Seidene
Netteltuchene
Bunte
Hembden
Kopff-Binden
Köllergen
Lätze, weisse
Manschetten, paar
Spitzene
Nacht-Zeuge, Spitzene
schlechte
Regen-Tücher, Netteltüchene

Schleppen, weisse
bunte
Spitzen, Frantzösische
Streiffgen, schlechte
Schürtzen mit Spitzen
genähete
schlechte weisse
bunte
blaue
Cattune
Schlepgen
Schleyer, Maul-
Kopff-Schleyer
Schnupfftücher, weisse Nesseltüchne
weisse Leinwandne
bunte Cattune
bunte Leinwandne
Seidene
Strümpffe, paar

3. Zur Haußhaltung.

Bett-Züchen, grosse
grosse Damastne blaue
Damastne weisse
auf 1. Person
grosse bunte
bunte auf 1. Person
Bett-Züchen, weiß und blaue
Netteltuchne
blau und weiß auf eine Person
zu Unterbetten
Bett-Tücher
auf eine Person
grosse

Bett-Indlete
Bunte Bett-Decken
Kinder-Käppgen
Nacht-Kappen
Küchen-Tücher
Küssen-Züchen
Bauch-Küssen-Züchen
Mützen-oder Häubgen
Pfiel-Züchen
Platt-Tücher
Queelen, grosse
Hand-Queelen
Roll-Queelen
Küchen-Queelen
Quasten
Servietten
Tücher auf Nacht-Tische
auf die Fenster
Tafel-Tücher, Damastne
Zwilichte
Tisch-Tücher, Damastne
Zwillichte
Halbe Tisch-Tücher
Teppichte, bunte
Vorhänge, weisse
Falbulen
bunte Vorhänge
Falbulen
Westerhemdgen
Windeln
Windel-Schnuren

NB. Wer noch ein oder ander Stück von Wäsche besitzt, kan dessen Namen, so fehlet, belieben auf diese Seite zu schreiben.

Von Allerhand nützlichen Künsten, vor das Frauenzimmer.

Wie vielerley Flecken aus der Wäsche zu bringen sind.

Eisen-Flecken aus der weissen Wäsche zu vertreiben.

WAnn in die weisse Wäsche Eisen-Flecke gekommen, kan man solche am besten vertreiben, so sie noch neu sind, dann je länger sie hinein fressen, je schwerer sie heraus gehen, darum soll man keine Zeit verstreichen lassen, sondern suchen auf folgende Art zu helffen: Setze eine zinnerne Schüssel mit Wasser auf eine Kohl-Pfanne, und lege einen zinnern Teller darauff, das Wasser muß aber biß an den Teller gehen, lasse es also sieden, wann es nun anhebet zu strudeln, so nimm eine Citrone, drucke den Safft auf die Eisen-Flecken, mache es aber mit dem Safft wohl naß, alsdenn fahre geschwind, ehe es eintrucknet, mit dem Flecken eine Weile auf dem Teller hin und wieder; Wann es trucken, und der Flecken noch nicht heraus gehen will, so benetze es nochmahls mit dem Citronen-Safft, und fahre gleichfals damit auf dem Teller hin und wieder, lege die Wäsche geschwind in ein warm Wasser, und schmiere es wohl mit guter Seiffen ein, wasche es alsdann wieder heraus, so werden die Eisen-Flecken gewiß alle heraus gehen.

Es

Es vertreiben auch einige die Rost-Flecken folgender gestalt, nemlich sie nehmen siedheisses Wasser in ein zinnern Gefäß so etwas tieff ist, halten die Leinwand mit dem Fleck darüber, daß der Dampff aus dem zinnern Gefäß recht daran gehe, darnach reiben sie den Fleck mit Sauerampffer- oder Citronen-Safft, und waschen die Leinwand in einem Wasser mit guter Seiffen wieder aus. Ingleichen sind die Rost- und Eisen-Flecke folgender Gestalt aus der Wäsche zu bringen: Nehmet Saurampff, brennets zu Pulver, macht eine Lauge davon, mit solcher wird das Eisenfleck befeuchtet und gerieben, alsdenn ausgewaschen, und an einer zinnern Thee-Kanne, worinnen siedend Wasser seyn muß, die Wäsche, wo das Fleck ist, an der heissen Kanne getrucknet; Es gehet auch ein ander zinnern Gefäß an.

Von Dinten-Flecken.

Wann du wilt Dinten-Flecken aus der Wäsche ziehen, so nimm in acht, ob sie schon lange darinnen, und tieff eingefressen haben; sind sie noch frisch, so kanst du sie mit scharffen Eßig heraus bringen, wann du den Flecken etliche mal darein tunckest, und läßt es also stehen, so bald aber der Dinten-Flecken heraus, so must du es alsobald mit heissen Wasser und Seiffen waschen, sonst giebt es einen andern Flecken.

Ist aber der Dinten-Flecken schon lange in der Wäsche gewesen, so kanst du ihn mit dem Citronen-Safft auf den zinnern Teller, Thee-Kanne oder andern zinnern Gefäß, wie die Eisen-Flecken, heraus bringen.

Theils nehmen Citronen-Safft, thun den über den

Fle-

Flecken, und waschen es mit einem Wasser wohl aus; im Mangel des Citronen-Saffts, wird auch von unreiffen Trauben und Sauerampffer, der Safft genommen. Dinten-Flecken lassen sich auch geschwinde heraus bringen; Zu einen Tropffen Scheide-Wasser, 5. bis 6. Tropffen rein Brunnen-Wasser gethan, den Dinten-Fleck damit angefeuchtet, so hebet sich die Dinte in die Höhe, alsdenn mit Seiffe und heissen Wasser folgends ausgewaschen, und reine ausgespiehlet, will es auf einmal nicht alles abgehen, so wirds nachmals also gemacht, wie schon gemeldet. Man kan auch einen Tropffen mehr Scheide-Wasser darzu thun, damit der eingefressene Fleck desto schärffer angegriffen wird! Es muß aber allemal mit warmen Wasser und Seiffe wieder ausgewaschen werden.

Wagen-Schmier, Oel- Schwärtze und Oel-Flecken aus der weissen Wäsche zu bringen.

Man schmieret den Fleck mit Terpentin-Oel, oder träget solches mit einem Fisch-Pinsel auf den Fleck, daß es recht naß wird, darnach mit Seiffe gerieben und warmen Wasser gewaschen, so hebet sich der Wagenschmier oder Schwärtze auf und gehet gantz weg, will es sich nicht auf einmal thun lassen, so muß man es nochmals wiederhohlen. Den Geruch des Terpentin-Oels ziehet die Lufft wieder aus, wann die Wäsche aufgehänget wird. Oder nehmet rein Brunnen-Wasser, thut darein etwas starcken Brandewein, und waschet den Ort, wo der Fleck gewesen, damit aus, so gehet aller Geruch hinweg.

Es

Es ist auch wohl zu mercken, daß wann man Butter auf die Flecken von Wagen-Schmier und Oel-Farben-Flecken schmieret, solches diese zehe Materie erweichet, daß es sich nachmals mit warmen Wasser und guter Seiffe lässet auswaschen, gleiche Würckung hat auch das Baum-Oel, als von der Butter gedacht worden; Man lasse alle dergleichen Flecken nur nicht so alt werden, damit sie nicht können so gar sehr einfressen und eintrocknen, so wird der Nutzen sich gewiß finden, und diese Kunst-Stücke den Ruhm behalten, daß sie probat sind.

Flecken von Kirschen / Maul-Beeren oder Heidel-Beeren heraus zu bringen.

Zünde einen Schwefel-Faden an, halte die Wäsche wo der Fleck ist, darüber, biß er weg gehet; Solte es auf einmal nicht vollkommen weg seyn, so wiederhole es.

Gelbe Wäsche, weisse und schwartze Spitzen, weisen und schwartzen seidenen Flor ꝛc. jedes nach seiner Art wieder rein und schön zu machen.

So eine Wäsche entweder durch langes liegē, oder durch allzuheissēs waschen gelbe worden, welches bey der Baumwollenen Arbeit am ehesten versehen wird, dieser kan also geholffen werden: Nimm in einem irrdnen oder küpffern saubern Geschirr Buttermilch die schon etliche Tage gestanden, und fast ersauern will, weiche die gelb-angelauffene Wäsche darein, laß sie also einige Tage liegen, darnach arbeite sie wohl durch, und wasche sie wieder mit Seiffen aus einem

einem laulichten Wasser, letzlich schwencke oder spüle sie in kalten Wasser recht aus. Wann sie nun getrucknet, und noch nicht schön weiß genung ist, so kanst du sie noch einmal in die saure Milch weichen, und damit verfahren wie zuvor schon gemeldet worden.

Etliche Wäsche wird auch im Waschen oder nach dem Waschen gelbe, wenn das Wasser vitriolisch gewesen, da kan man sie nochmaln auswaschen und etwas weniges scharffen Eßig darzu thun so wird sie wieder schöne weiß.

Gemeine weisse Spitzen schön zu waschen.

Nimm die Spitzen, weiche sie in laulicht Wasser, und schmiere sie dick mit Seiffen ein, beschwehre sie mit etwas, daß sie gepreßt werden, laß sie also über Nacht weichen, des andern Tages knitsche oder drucke sie wohl aus, daß der gröste Schmutz davon gehet, nimm alsdann ein ander laulicht Wasser, schmiere die Spitzen wiederum mit Seiffen wohl ein, lege sie in das laulichte Wasser, decke ein Tüchlein darüber, es muß aber das Wasser über das zugedeckte Tüchlein zusammen schlagen, setze es alsdann verdeckt in eine Röhren, und laß es so gemach aufsieden, darnach wasche sie aus gedachten Wasser sauber aus, und setze sie noch einmal hinein, und lasse es also aufprägeln oder aufwallen, so werden sie, wann du sie nach diesem noch einmal sauber heraus wäschest, schön weiß werden, nach diesem weiche sie in kaltes Wasser, und laß selbige über Nacht darinnen liegen; Hast du aber Gelegenheit die Spitzen auf das Graß zu legen, und bey warmen Sonnenschein etliche mal mit Wasser zu besprengen,

sprengen, und also zu bleichen, so werden sie noch schöner.

Nesselgarne Spitzen zu waschen.

Nimm die Nesselgarne Spitzen, biegle sie erstlich sauber aus, daß die Runtzeln heraus kommen, alsdenn nähe sie mit weiten Näten auf ein Tuch, so sich darzu schicket, und so lang als ein Stück Spitzen ist, alsdann verfertige es mit der Milch, wie unten bey dem seidenen Flor zu sehen ist, schwefle es auch, solches hilfft, wie bekannt, daß sie weiß werden. Alsdann breite das Tuch, darauf die Spitzen genähet sind, auf ein ander Tuch, lege noch ein Tuch darauff, stercke es, wie bey dem seidenen Flor gleichfalls gemeldet wird, und fahre mit dem Biegel-Eisen auf dem äusserstem Tuch herum, damit sie trucknen, alsdenn so trenne sie von dem Tuch wieder herab, so sind sie fertig und recht.

Brabandische, Englische und andere zarte Spitzen zu waschen.

Es können dergleichen Spitzen wegen der Zärtigkeit ihrer Arbeit nicht wohl gewaschen werden, darum macht es also: Nähet sie fein gerade auf ein Tuch, so gleich einer Wickel-Binde, in der Länge der Spitzen bereitet ist, alsdenn schabet Venedische Seiffen gantz dünne, streuet sie ziemlich dicke auf die Spitzen, darnach schlaget sie etlichemalen zusammen, leget es in ein sauber zinnern oder kupffern Geschirr und beschwehret es ein wenig, giesset laulicht Wasser darüber, setzet es in die Röhren, daß es gemach siede und prägele, sehet aber wohl zu, daß das Wasser einen guten Theil über die Spitzen gehe, sonst NB. verbrennen sie

gerne, knütschet es wohl aus, und fahret das andere und dritte mahl damit fort, bis ihr sehet, daß sie weiß genung sind. Alsdenn drucket die Spitzen aus, leget solche über Nacht in frisches Wasser, darnach nachmahls reine ausgedruckt, in einen Nähe-Rahmen gespannt, und an der Sonnen, auf dem Graß, oder bey einem warmen Ofen trocken werden lassen, und verwahret daß kein Staub darzu komme. Ihr könnet sie auch auf dem Grasse mit reinen kalten Wasser besprengen und allezeit wieder trocknen lassen, so werden sie Schnee-weiß bleichen. Mit ein wenig weiß-gesottener Stärcke könnet ihr die im Rahmen gespannte Spitzen gemächlich befeuchten und wieder trocken werden lassen, alsdenn aus dem Rahmen thun, und vom Tuch wieder abtrennen, und mit dem darzu bereiteten Beinlein und Biegel-Eisen folgends zu recht helffen.

Schwartze seidene Spitzen wiedet fein zu zurichten.

Von den schwartzen Spitzen, wann sie noch nicht gar zu sehr beschmutzet sind, kehre erstlich den Staub sauber aus, alsdann mache eine Farbe mit dem Gummi in Eßig eingeweicht, duncke die Spitzen darein, schlage sie alsdenn mit einem Bürstlein, so von gelinden Haaren gemacht, oder mit einem Schwamm auf ein Bret, breite sie aber wohl aus, und drucke sie mit dem Schwamm recht glatt auf, damit sie nicht runtzlicht werden, alsdann lasse sie an der Sonnen oder bey einem warmen Ofen schnell trucknen.

Wann

Wann die Spitzen sehr schmutzig oder roth werden.

So werden sie wieder also schwartz gemacht: Nimm blaue Prißilgen-Späne, Hausen-Blasen, Gummi, jedes vor ein Dreyer oder Kreutzer, zermalme die Hausen-Blasen kleine, zerstosse auch den Gummi, und thue alles in einen neuen verglasurten Hafen, giesse ein Maaß Wasser darüber, decke es zu, lasse es etwas sieden, doch, daß es nicht überläufft, so wird eine Farbe daraus, welche röthlich scheinet, solche lasse abkühlen, und brauche sie zum Auffschlagen, wie bey den schwartzen seidenen Spitzen schon gelehrt; Mit solcher Farbe kanst du allerley seidene und leinene Zeuge färben.

Schwartzen krausen Flor wieder zu zurichten.

Wann der Flor staubig worden, so nimm solchen, kehre ihn wohl aus, alsdann beitze ihn in einer schwartzen Nestlers-Farbe, drucke ihn wohl wieder aus, schlage ihn zwischen den Händen, wie man eine Wäsche auszuschlagen pfleget, damit das glantzigte Wassergeblas heraus komme. Wann er nun recht schwartz ist, so schlage ihn fein gleich auf ein rundes Welger- oder Mandel-Holtz, trucke inzwischen immer mit einem Schwämmlein, oder leinen schwartzen Tüchlein die Blasgen heraus, laß ihn an der Sonnen oder bey einem warmen Ofen wohl durchaus trucken werden.

Schwartzen glatten Flor zu zurichten.

Färbe den Flor mit Nestlers-Schwärtze, wie oben

schon gelehret, und klopffe ihn gleichfalls in den Händen glatt ab, alsdann schlage ihn mit einem Schwämlein fein glatt auf ein Bret, drucke ihn wohl auf, daß er glatt wird, wo aber Bläslein aufsteigen, so truckne sie mit dem Schwamme wieder ab, laß ihn alsdann so geschwinde als es seyn kan, entweder an der Sonne oder warmen Ofen abtrucknen, so wird er recht werden.

Weissen seidenen Flor zu zurichten.

Den weissen Flor so abgetragen oder entfärbet worden, nimm und weiche ihn über Nacht in Milch, darzwischen schabe Venedische Seiffe fein klein, damit sie bald zergehen kan. Wann er nun ein oder zwey Tage lang gestanden, so knitsche ihn wohl in der Milch, damit die darein geschnittene Seiffen recht durchdringe, und den Schmutz heraus ziehe, reibe ihn aber ja nicht mit den Händen, damit sich der Flor nicht schiebe, alsdann giesse frisch Wasser darüber, schabe wiederum Seiffe darein, und lasse es über Nacht also stehen, darnach drucke es wieder, wie zuvor gemeldet, aus, dieses thue so lange, biß du siehest, daß der Schmutz heraus ist, darauf schwencke oder spiehle ihn in frischen Wasser aus, bis die Seiffe hinweg ist, lege in ein Körblein ein naß Tüchlein, breite den nassen Flor darinnen wohl aus, lege etwas Schwefel in einen Tiegel, dann setze denselben in ein erhaben Gefäß, welches mit einem drey- oder vierfachen Tuch wohl verdeckt ist. Wann nun dieses alles so bereitet, so zünde den Swefel in dem Tiegel an, setze das nasse Körblein mit dem Flor darüber, lasse es also brennen, und wohl verdeckt stehen, biß daß du nach einer guten Weile gedenckest, daß

daß es genug ist, alsdann nimm das Körblein heraus, so wird der Flor schneeweiß wieder seyn, darnach spanne den Flor fein gleich aus auf ein Bret oder Tuch, siede eine weisse Stärcke, tuncke darein einen Schwamm, und drücke damit den Flor auf das Bret, laß es trucken werden, so wird der Flor schön weiß aussehen. Wann sich von der Stärcke solten Bläßlein setzen, so kanst du selbige mit einem feuchten Schwamme heraus ziehen.

Weissen härnen Flor zu waschen.

Nimm den weissen Flor, und wann das Stück groß ist, schlage ihn etliche mahl auf einander, schabe aber darzwischen allezeit gar klein Venedische Seiffen, lege ihn also in eine zinnerne Schüssel, giesse laulicht Wasser darüber, darnach lege ein gedoppeltes Tüchlein darauff, und beschwehre es mit etwas, daß es sich gleichsam einpresset, lasse es also über Nacht weichen, inzwischen kanst du aber das Wasser ab, und wieder ander laulicht Wasser darüber giessen, den andern Tag nimm den Flor, und drucke ihn aus, wie den seidenen Flor, und dieses thue etliche mahl, an statt der Milch und kalten Wasser aber, muß das Wasser laulicht seyn, bis auf die letzte; wann du nun keinen Schmutz mehr darinnen siehest, so laß es über Nacht in kaltem Wasser liegen, alsdenn schwefle ihn, wie den seidenen Flor, er muß auch also aufgeschlagen werden, nimm aber wohl in Acht, daß du den Flor nicht schiebest, oder Löcher hinein reißest.

Wie allerhand goldene und silberne Spitzen, Frantzen, Tressen oder Galonen von allem Schmutz und Anlauffen aufs beste wieder zu reinigen sind.

Gesponnenes Gold, so angelauffen ist, wieder zuzurichten.

DAs gesponnene Gold, wann solches in Spitzen, Frantzen, Tressen oder dergleichen bestehet, und ist angelauffen oder schmutzig worden, zu diesen mache eine lautere Lauge, nimm einen Schwamm, tunecke ihn darein, schmiere ihn wohl mit Seiffen ein, und drucke ihn immer auf das Gold auf, so wird es einen Gäscht geben, mit diesem kanst du den Schmutz und das angelauffene wegbringen, daß es wieder schön hell und lauter werde, dabey nimm aber wohl in acht, daß du die Spitzen oder Tressen, und wie es Nahmen hat, nicht auf einander reibest, oder mit dem Schwamme darauf hin und wieder fährest, sonst wetzet sich das Gold ab, und wird weiß, oder sticht gar die Seide vor. Wann es nun also wieder schön und gläntzend gemacht worden, so schlage es zwischen einem reinen trockenen Tüchlein aus, daß, so viel möglich, die Spitzen und Tressen trucken werden, nach diesen schlage es in ein ander zart Tüchlein, und lege es geschwind auf einen warmen Ofen, daß es durch und durch bald trucken werde, dann woferne etwas feuchtes darinnen bleibet, so laufft es in wenig Tagen wieder an; Solte sich nach diesen befinden, daß sich an etlichen Orten das Gold abgest ossen hätte, so weiche ein wenig Gumi und

ein

ein klein wenig Saffran über Nacht in frisch Wasser, so bekommest du eine Farbe, so dem Golde ähnlich siehet, tuncke ein klein Schwämmlein darein, mit diesem betupffe den Ort, wo es abgestossen, und das Silber hervor blicket, bis du sieheſt, daß es dem andern Golde an der Farbe ziemlich gleich kommt, laß es also trucknen, alsdenn nimm einen andern eingeweichten Gummi, welcher ziemlich dicke ist, mit diesem gieb ihm den Glantz, so wirst du davon keinen Unterscheid sehen.

Den goldenen Gallonen kan man auch also, nachdem sie rein gemacht, einen Glantz und Schönheit geben: Nimm Eyerweiß, schlage solches, bis es zu lauter weissen Schaum wird, wann es sich gesetzet, so laß etwas Saffran 24. Stunden darinnen liegen, giesse den hellen Liquorem ab, ziehe die Gallonen oder was du von Golde hast, dadurch, und laß alsdann an der Sonnen trocknen.

Solte aber das Gold auf etwas aufgenehet seyn, daß man mit dem Waschen nicht fortkommen könte, so nimm Rocken-Brod, welches erst aus dem Back-Ofen kommen, und noch nicht erkaltet ist, schneide es von einander, und drucke die Brosamen, so warm als du es mit den Fingern halten kanst, auf das genehete Gold auf, laß es also liegen, bis es gantz erkaltet, dann lege nochmahls ander warm Brod, wie zuvor darauf, dieses thue so lange, bis das Gold wieder schön hell und gläntzend wird, darnach thue das Brod hinweg, du must dich aber auch hierbey gleichfalls in acht nehmen, daß du mit dem Brodte nicht hin und wieder reibeſt, und das Gold durch Abnutzen verderbet werde.

Gesponnen Silber zu waschen.

So du silberne Spitzen, Borten, oder Frantzen hast, welche schon etwas abgetragen sind, daß an etlichen Orten die Seide hervor blicket, demselben hilff also: Spanne die gedachten Sachen mit kleinen Mahler-Nägelein auf ein Bret, tuncke einen saubern Schwamm in ein laulicht Wasser, schmiere den Schwamm mit Seiffen wohl ein, daß er recht sehre giftchet, darnach drucke ihn immer auf das Silber-Gezeug auf, so lange bis der Schmutz heraus gehet, alsdann wasche oder ziehe vielmehr die Seiffen durch den Schwamm wieder heraus, damit du sehen kanst, ob sie weiß genug sind, (NB. reibe aber nicht hin und her mit dem Schwamme, sonst springt das Silber ab,) gefallen sie dir aber nicht, so kanst du mit dem laulichten Wasser, Schwamm und Seiffen es noch einmal vornehmen, wie vorhero schon gemeldet worden, bis du siehest, daß sie schön genug sind, wann nun die Seiffen mit dem frischen Wasser alle wieder heraus gezogen ist, so truckne es mit einem reinen Tuche wohl aus, lege es wieder in ein ander trucken Tuch, daß gar nichts feuchtes darinnen bleibe, wie bey dem Golde schon gelehret, sonst lauffen sie wieder an.

Andere nehmen gold- und silberne Spitzen desgleichen auch die Gallonen, werffen sie in siedheisses Wasser, thun darein Venedische Seiffen, schlagen die Spitzen oder Gallonen wohl hin und wieder, wenn sie rein sind, werffen sie sie wieder in das Wasser, thun Weitzen-Kleyen und geriebene harte Semmeln darein, lassen alles zusammen am Feuer wohl kochen, spiehlen sodann die Spitzen und Gallonen aufs reineste wohl

aus, nachmahls werden die Gallonen auf ein Polster, und darüber ein Tuch gelegt, und ausgebiegelt. Andere Arten, als überflüßig, zugeschweigen.

Man kan auch gesponnen Gold und Silber mit einem Pulver ausputzen.

Zum Golde. Darzu wird 1. Loth Schweffel und 2. Loth Trippel genommen, beydes auf einen Reibestein oder in einem Mörsel zu einen zarten Pulver gemacht, und durch ein Haar-Sieb geschlagen, so ist es gut, ferner brauchst du ein Sammt-Bürstlein von weichen Haaren, solches tupffe in das Pulver, und reibe gelind auf den Gold-Gezeug hin und wieder, damit sich das Gold nicht abwetz, es wird überaus gläntzend und schön; darnach nimmt man einen grossen Pensel, wie die Mahler brauchen, und Zertreib-Pensel nennen, kehret den Staub heraus, lässet man sich aber von solchen Haaren ein Bürstlein machen, wird es noch besser angehen.

Zum Silber. 1) Nimm Schaf-Beine, brenne solche, daß sie gantz weiß und weich werden, diese stosse oder reibe gantz klein, daß du sie kanst durch ein Haar-Sieb schlagen, dieses Pulver gebrauche zu dem gesponnenen Silber, nemlich: Nimm ein Bürstlein, so gelinde Haare hat, und bey denen goldenen gesponnenen Sachen schon beschrieben worden, duncke es in dieses Pulver, und verfahre damit nach allen denen Regeln, die bey Ausputzung goldener Spitzen und Tressen schon gegeben sind.

2.) So giebt auch Federweiß ein gut Pulver Silber zu reinigen, wann es zuvor im Feuer geglühet, daß es als eine glühende Kohle aussiehet, nachmahls aber, so es kalt worden, zu einen zarten Pulver gemacht, und nach obiger Art damit verfahren wird.

3.) Kreiden recht dürre lassen werden, nachmals zu einen zarten Pulver gemacht, gehet auch an, damit Silber zu putzen.

NB. Es ist bey dem Gold- und Silber reinigen, ordentlich in acht zu nehmen, daß erstlich die Pulver recht zart gemachet werden, damit das Gold oder Silber von des Pulvers Rauhigkeit nicht angegriffen wird; Zum andern das Bürstlein womit das Pulver auf die Tressen und dergleichen gebracht wird, gelind von Haaren ist, und man überhaupt mit aller dieser Arbeit behutsam umgehet, damit das Gold oder Silber durch gar zu starckes Reiben im Ausputzen oder Auskehren nicht abspringet.

Gesponnen Meßing, so ganz schwartz worden, lässet sich also wieder putzen.

Nimm reine Kreiden, mache solche zu einen zarten Pulver, streue davon auf ein Leder, fahre mit dem Leder, so viel nöthig hin und wieder, darzwischen aber mit dem Leder öffters in die Kreide getunckt, so wird solches wieder schön und glantzend werden. Endlich mit einem Fisch-Pinsel oder zarten Bürstlein wieder rein ausgekehret.

Un-

Unterricht
Von probaten Liquoribus,
Num. 1.
Spiritus Vini.
Solcher ist vor alle Wachs-Pech-Hartz- auch zum Theil Inschlicht- und Fett-Flecke gut.

WAnn Wachs, Pech oder Hartz ꝛc. auf ein Kleid von Tuch oder von Zeuch kommen, so nehmet guten und starcken Spiritum Vini, (er ist in allen Apothecken zu bekommen,) und lasset etliche Tropffen auf den Fleck fallen, und ein wenig darauf stehen, biß etwa 100. gezehlet worden, damit sichs recht einziehet, darnach mit beyden Daumen und Zeige-Fingern das Tuch wo der Fleck sich befindet, also angefast, daß der Fleck in sich selbst gerieben werden kan, als wolte man ihn waschen, davon hebet sich Wachs-Hartz- und Pech ꝛc. in die Höhe und springet ab, ja das Pech hänget sich an die Daumen und andere Finger, wie Leim, damit es aber desto hurtiger gehet, so helffe man mit dem Nagel des Zeuge-Fingers nach, und kratze gemächlich das Wachs, Pech oder Hartz, was sich in die Höhe gehoben, ab, damit sichs nicht aufs neue in das Tuch reibet! Und wie es denn nicht auf einmahl fortgehet, so lasse man wieder so viel Tropffen darauff fallen, als die Grösse des Flecks erfordert, und verfahret nach obiger Art biß alles weg. Endlich kan man die Feuchtigkeit, welche den Fleck heraus gebracht, mit Druck- oder

guten

guten Lesch-Pappier heraus ziehen, wann nehmlich das Pappier auf den Fleck geleget und mit dem Daumen darauff gedrucket wird, bis man keine Feuchtigkeit mehr spühret. Letzlich mit der Hand etliche mahl nach dem Strich darauf hingefahren, so bekommt es seine vorige Schönheit und gehet überaus geschwinde zu. Wann es trocken worden, fühlet sich der Ort etwas hart an, welchen durchs Reiben zu helffen ist, oder so noch etwas von Pech oder Hartz solte inwendig im Tuche seyn, lasse man nochmahls etliche Tropffen darauff fallen, und nach schon gemelder Art damit verfahren. Nota. Je härter das Wachs-Pech-Hartz- oder Fett-Fleck von der Kälte ist, desto besser und geschwinder springt Wachs, Pech und Hartz, wann Spiritus darauf kommt, von einander, und gehen die Flecken gantz reine hinweg. Es ist hierzu weder Sonnenschein, warmer Ofen, noch gewärmter Spiritus Vini vonnöthen, sondern je kühler jedes ist, je hurtiger springt alles hinweg, bis kein Fleck mehr zu sehen ist.

Num. 2.

Salmiac-Spiritus.

Solcher ist vor alle Wein- Eßig- Bier- Urin- und Mäuse-Seiche-Flecken gut.

Wann ihr einen solchen Fleck ins Kleid bekommen so nehmet ein dünn Höltzlein wie ein Bleystifft starck oder einen Feder-Kiel, darein ziehet sich nichts, daß ihr damit könet in das Gläßlein tuncken, was daran hangt bleibet, tüpffet auf den Fleck, und wann ihr nun so lan-

g

ge darauf sehet, als 30. oder 40. zu zehlen Zeit erfordert, werdet ihr finden, daß sich die Farbe ändert, und der gelbe Fleck in die rechte Couleur verwandelt, alsdenn fahret frisch fort, bis alles heraus, endlich mit einem Schwämmlein, welcher in frisch Wasser getuncket aber wieder reine ausgedruckt worden, etliche mahl nach den Strich damit gestrichen, bis er wieder recht gut aussiehet. NB. Weil aber einige Farben von denen Mode-Couleuren ungemein eckel sind, daß nicht allein alles darauf Flecke machet, sondern bey Vertreibung der Flecke andere Flecken entstehen wollen, nehmlich aus den gelben Flecken röthliche werden, so muß man niemahls Tropffen weisse darauf schütten, sondern wenn man spühret, daß so eine eckele Farbe unter der Hand ist, den Liquor, so zu reden dem Fleck kaum zu riechen geben. Auch ist es nicht ohne Nutzen, wann auf den Fleck erst ein Tropffen Wasser gethan, darnach der Liquor gebraucht wird. Fernere Handgriffe wird jedweder bey der Probe leicht weiter finden.

Num. 3.

Unter Fünff- biß Sechstheil reinen Brunnen- einen Theil Scheide-Wasser gemischt.

Solche Mischung ist vor alle Dinten- und Rost-Flecke gut.

Was mit dem Höltzlein oder Feder-Klehl bey num. 2. erinnert worden, muß auch hier in acht genommen werden, nemlich: Hat jemand ein Dinten-Fleck

in

in ein Kleid gebracht, so nehme er ein Höltzlein so un
ten gleich geschnitten, tuncke solches ins Glaß (worin
nen jeder Tropffen Scheide-Wasser mit 5. biß 6
Tropffen reinen Brunnen-Wasser temperirt ist, oder
wie oben gesagt: Wo ein Theil Scheide Wasser
mit 5. bis 6. Theil reinen Brunnen-Wasser gemischet
worden,) und was daran hängen bleibet, auf den
Fleck getupffet, daß er allenthalben getroffen wird, da-
von hebet sich die Dinte auf, und fänget an halb zu ver-
schwinden, alsdenn rein Druck-Pappier geschwinde
darauff gelegt, etwas angedrucket, darbey aber öffters
ein rein Flecke vom Pappier wieder darauff geleget, so
ziehet sich die Dinte gleich ins Pappier, so bald es auf
den Dinten-Fleck gehalten wird; wann man alsdenn
siehet, daß der Dinten-Fleck heraus ist, nimmt man
das in rein Wasser gedunckte und gäntzlich wieder
ausgedruckte Schwämlein, und wischt damit den
Ort, wo der Fleck gewesen, scharff aus, bis es wieder
recht sauber aus siehet. Bey der Wäsche macht man
es eben also, daß man mit dem Höltzlein auf den Fleck
tupffet, wann man alsdenn siehet, daß sich die Dinte
aufhebet, so tuncket man Seiffe ins Wasser, reibet mit
der Seiffe den Fleck, und wäschet Augenblicklich den
Fleck in Wasser ab, und wieder starck ausgerungen;
ich habe kaltes genommen, warmes muß noch besser
seyn. Solte man noch was von Dinte sehen, oder
der Vitriol hätte etwas röthliches hinterlassen, so kan
man es mit den eingedunckten Zeder-Kiel nur ein klein
wenig berühren, so verschwindet alles. Letztens wä-
schet man es nochmahls mit puren Wasser und Seiffe
aus. NB. Die Dinten-Flecken habe auf solche Art,

in geschwinder Eil, aus den kostbarsten Tüchern und Wäsche heraus gebracht; wann auch der Fleck hart hat wollen sitzen, so habe einen Tropffen mehr Scheide-Wasser darzu gethan, es verursachet keinen Schaden, denn das Lesch-Pappier ziehet zugleich Scheide-Wasser und Dinte in sich, und das Schwämlein nimt folgends alles hinweg.

Num. 4.

Terpentin-Oel.

Solches ist vor Fürniß-Farbe, Wagenschmier und Terpentin-Flecke gut, selbige aus Tuch, Zeug und Leder zu bringen.

Wer einen Wagenschmier-Fürniß- oder Terpentin-Fleck ins Kleid bekommen, der thue einige Tropffen Terpentin-Oel davon darauff, wann es sich ein wenig eingezogen, so verfahre man damit, wie bey den Wachs-Flecken gelehret worden, nehmlich mit den 4. Fingern den Fleck gleichsam gewaschen, so hebt er sich in die Höhe, und hänget sich an die Finger. NB. Darbey das Druck-Pappier wieder mit guten Vortheil zu gebrauchen ist, wie schon mehrmahl angeführet worden, letzlich kan der Fleck mit Brandtewein abgewaschen und an der Lufft getrucknet werden, wann zuvor das Schwämlein auch gebrauchet worden. Wo der Flecken in Leder ist, wird eben also verfahren, zuletzt aber mit Weißgerber-Lauge und Seiffe ausgewaschen, sobald es trocken, mit gelber Erde, bekanntermassen bestrichen.

Num.

Num. 5.

Der Stein *Nautilites*.

Solchen zu einem unbegreifflichen Pulver gemacht, dienet nicht allein wider die Fett-Flecken, sondern ist auch zum poliren sehr bequehm.

Wann man Spiegel, Meßing, Kupffer und andere Metalle, damit poliren will, tuncket man ein wenig Leder, Wöllen Läppgen odt klein Bürstgen ins Wasser, thut etwas von Pulver drauff, und reibet dasjenige damit so man will schön haben, endlich thut man sehr wenig auf ein trucken Läpgen oder Leder, so bekommt es durchs Reiben einen vortrefflichen sonderlichen Glantz, und so etwas von dem Pulver in ein Thee-Käpgen gethan, Wasser darauff gegossen, mit dem Finger trübe gemacht, das oberste zarte aber abgegossen und aufgehoben wird, kan damit Gold, Silber, Spiegel von Stahl und auch andere Spiegel und kostbahre zarte Gläsſer aufs schönste poliret werden. Fett-Flecken aus Tuch, Zeug und dergleichen, lassen sich also herausbringen: Wenn etwas Pulver mit Wasser zu einen dünnen Brey gemacht und auf den Fleck gestrichen wird, und recht trucken werden läſſet, darnach auskehret. Man kan auch, wenn das Pulver trucken worden, ein gedoppelt Druck-Pappier darauf legen, ein warm Biegel-Eisen oder blechern Löffel mit Kohlen behutsam auf das Pappier, worunter der Fleck ist, halten, doch daß nichts versengen kan, so ziehet die Wärme folgends alle Fettigkeit in das Pulver, oder

brauch

braucht das Pulver gleich wie eine Seiffe, und den Fett-Fleck damit ausgewaschen. Nota. Der Stein Nautilites ist vielfältig bey Erffurth wo man in dem so genandten Bornthal hinauf gehet, auf der lincken Seiten zu finden. Erstlich habe den Stein in Stücklein geschlagen, im Mörsel klein gestossen, und durch ein Haar-Sieb geschlagen, oder gar das zarteste zum poliren durch schwemmen herab gebracht. Welches Pulver mir nicht allein zum poliren und Fett- und Staub-Flecken aus Kleidern zu bringen, gedienet, sondern ein beständiges Zahn-Pulver müssen abgeben.

Wie aus Gold- und Seiden-gewürckten Tüchern, wie auch Scharlach, Damast, Sammet von allerhand Farben, ingleichen aus Wollen-Leinen- und andern Tüchern, die Fett- Wagenschmier- Oel- Farben- Wachs- Wein- und andere Flecken auf unterschiedene Art heraus zu bringen sind.

Den Staub aus den Kleidern zu bringen.

WAnn ein Kleid von dem Staube sehr befallen worden, so nimm ein dünnes Stäblein, und klopffe das Kleid wohl aus, so wird aller Staub in die Höhe treten, und auf dem Kleide zu sehen seyn, selbigen kehre mit einer Kehr-Bürsten, so viel möglich, ab, und solches thue so vielmal, als du es vor nöthig befindest, und noch Staub darauf siehest.

Dieses ist als eine schlechte Sache anzusehen, doch sehr nützlich, nicht allein an Kleidern, sondern absonderlich bey Rauchwerck, damit die Matten nicht einnisteln und alles durchreiten, alsdann die Haare, wenn man es ausklopffet, von den kostbarsten Rauchwerck, Haufenweiß heraus fallen. Bey den Kleidern aber, nachdem aller Staub heraus ist, kan man darnach sehen, ob ein oder ander Flecken in dem Kleide ist; wie solche aber zu vertreiben sind, wird nachfolgendes noch mehr lehren.

Hartzigte, Oelichte, auch allerhand andere Flecken aus Wollen-Leinen- und Seiden-Zeug mit Pottasche und Citrone zu bringen.

Nimm ohngefehr 2. Pfund Brunnen-Wasser, thue darein ein wenig Pottasche, so viel als einer Welschen Nuß groß, und dann eine klein geschnittene Citrone, laß solches durch einander gemischt 24. Stunden in der Sonnen stehen, drücke es hernach durch ein sauberes Tüchlein, und hebe das also geklärte Wasser auf zum Gebrauch, dann es wäschet ab alle Flecken, auch so gar hartzigte und ölichte, so wohl aus denen Hüten als Kleidern, sie mögen von Wolle oder Seiden, Leinen oder Baum-Wolle seyn, und nimmt sie zur Stunde weg. So bald aber der Flecken ausgelescht, muß geschwinde die gesauberte Stelle mit frischen Wasser nachgewaschen und abgewischet werden.

Wein-Flecken aus Kleidern mit Citrone zu bringen.

Nimm den Safft von einer Limonie oder Citrone, bestrei-

bestreiche offt damit die Flecken, und laß es allemahl wieder trucknen, zuletzt wasche es mit kalten Wasser wieder ab, so werden die Flecken bald verschwinden.

NB. Wann es ein Dinten-Fleck ist, so nimm weisse Seiffe und einen scharffen Eßig, verfahre eben also, wie mit den Citronen-Safft, es hat gleiche Würckung.

Flecken von Wein aus allerhand Seiden Gewand zu bringen.

Nimm das Gewand, und netze die Flecken mit Bach- oder fliessenden Wasser, und lasse es an der Lufft, und ja nicht an der Sonnen trocknen, es wird schön rein, wie vorhin.

NB. Wann aus seidenen Gewand ein Fleck heraus gemacht wird, so geschicht es vielmahls, daß wo der Fleck auf dem Kleide gewesen, um denselben herum der Seiden-Zeug einige fleckigte Circkel bekommt, daß man es eigentlich sehen kan, daß ein Fleck darinnen gewesen, diesen weg zu bringen, nehmet rein Wasser, weichet darein Flöh-Saamen oder von Psillien-Kraut, lasset es zusammen sieden, wann sichs alsdenn wieder gesetzet, ein Schwämgen in dieses reine Wasser getuncket, und den Circkel-Fleck damit sauber überfahren, es nimmt alles hinweg, und wird wieder sauber davon. Dieses Kunst-Stück ist vor ein Ducaten bezahlet worden.

* * *

Sal gemmæ 1. Loth, Potasche 2. Loth, rein Wasser ein halb Nösel bringet Wein-Flecke aus seidenen Zeug,

bleibt ein Circkel-Fleck, wird es auch mit Flöh-Saamen ausgemachet.

Allerhand Flecken mit Eyerdotter aus den Kleidern zu bringen.

Wann du Flecken in ein Kleid bekommen, es mag von Sammet, oder Seiden oder Wöllen seyn, es mögen auch die Flecken seyn wie sie wollen, so nimm den Dotter von frisch gelegten Eyern, so viel als ohngefehr nöthig ist, erklopffe ihn wohl, welches also geschicht: Man nimmt einen kleinen Querl, oder in Ermangelung dessen, ein Holtz aus einen Besen, oder einen Feder-Kiel, spaltet solche von einander wie einen Querl, und durcharbeitet damit den Dotter, wie die Buchbinder mit dem Eyweiß zu thun pflegen; Alsdenn bestreiche den Fleck am Kleide mit den zerklopfften Eyerdottern, so weit als der Flecken gehet, du must es aber wohl hinein reiben, sonst ziehet es die Flecken nicht heraus, hilfft auch nicht daß geringste; Darnach lasse es recht trucknen und hart werden, nach diesem reibe den aufgestrichenen Eyerdotter wieder weg, das übrige aber mit ein wenig laulichten Wasser, vollends abgewaschen, bis man nichts mehr davon siehet, und wiederum trucknen lassen.

Flecken von Schiffpech sollen sich mit Eyerdotter folgender massen vertreiben lassen: Nimm den Dotter aus einem Ey, ohne das Weiße, reibe den Flecken darmit, laß es eine halbe Stunde darauf eingerieben, darnach wasche es mit warmen Wasser ab, so gehet der Fleck gantz hinweg.

Auf eine andere Art die Flecken mit Waschscheer aus denen Kleidern zu bringen.

Nim̃ ein wenig Waschscheer, (welches eine gewachsene Erde, und bey denen Tuchmachern zu bekommen ist,) weiche sie in ein laulicht Wasser, daß es so dick als ein Brey wird, von diesen streiche ziemlich dicke auf das Kleid wo die Flecken sind, lasse es alsdenn trucken werden, d arnach wasche sie mit einem laulichten Wasser wieder ab, nochmals wohl trucknen lassen, so wird der Fleck hinweg seyn. Dieses ist zu Fett-Flecken sehr dienlich.

Fett-Flecken mit einem eisern Löffel aus den Kleidern zu bringen.

Darzu kan mit Nutzen folgendes gebraucht werden: Nimm sehr gut Fließ- oder sogenanntes Lösch-Pappier, lege es auf den Flecken, alsdenn nimm einen eisern Löffel, darein fasse frisch-glüende Kohlen, und fahre mit dem erwärmten Löffel auf dem Lösch-Pappier herum, so wird sich der Fett-Flecken heraus in das Pappier ziehen, du must aber wohl in acht nehmen, daß du mit den erhitzten Löffel nicht so lang auf einen Ort bleibest, sondern sobald einiges Fett sich in das Lesch-Pappier gezogen, mit dem Pappier und Löffel fortrückest, denn sonst giebt es gelbe Flecken, oder wird gar verbrannt, endlich mit einer Kehr-Bürste fein nach dem Strich gestrichen. Ist aber der Flecken schon so alt, sind hierinnen noch andere Kunst-Stücklein davor zu finden. Item: So man Fett-Flecken, wann es auch von zugerichteten Brühen, wie solche aus unterschiede-

nen Stück zusammen gesetzet ist, man bey Gastgebothen aufsetzet, in seidene Kleider gebracht hätte, so kan man das seidne Gewand auf einen gleichen Tisch legen, auf den Fett-Fleck Kreide schaben, auf die Kreide aber einen Bogen Pappier thun, und mit einem warmen Eisen gemach darauf biegeln, so hebet die Wärme das Fett auf, und ziehet sich in die Kreide, man muß aber öffters nachsehen, mit einer reinen Kleider-Bürste die Kleider abkehren, und wann der Fleck noch nicht völlig heraus, aufs neue Kreide darauf schaben, und auf vorige Art verfahren.

Ingleichen, wann man ein Huhn abgebrühet, davon die Federn genommen, und also aus dem Wasser die Flecken damit gerieben und ausgewaschen, nimmt Fett auch andere Flecken aus den Kleidern hinweg.

Allerhand Flecken lassen sich auch mit Thon aus den Kleidern bringen auf folgende Art.

Nimm angemachten Thon, wie ihn die Töpffer brauchen, streiche solchen auf das Fleck, es mag in Tuch oder Sammet seyn, lege das Fleck mit den darauf gestrichenen Thon an die Sonne, daß es trocken wird, oder im Winter vor den warmen Ofen gehengt, und wann es recht trocken worden, reibe den Thon heraus, und kehre mit einer Bürste alles aufs reineste wieder ab, wann der Fleck noch nicht völlig weg ist, kan noch einmal, wie oben gelehret, verfahren werden, es gehet der Fleck gewiß heraus.

Item: Nimm Seiffen ein halb Pfund, Töpffer-

Thon

Thon 4. Untzen, ungelöschten Kalck 4. Untzen, vermische alles mit Wasser, lege es auf den Flecken, so ziehet es solchen aus. Oder

Nimm Wasser und Krafft-Mehl, und mache einen Teig davon, damit bedecke den Flecken, und lasse es trocken werden, hernach reibe es des andern Morgens ab, als wie man einen trockenen Koth ab- oder ausreibet, so wird kein Fleck mehr zu sehen seyn.

Wagenschmier mit Kühn-Oel aus allerley Farben-Tuch zu bringen.

Nimm Kühn-Oel, tuncke ein wöllenes Läpgen oder weiß Druck-Pappier nein, reibe den Fleck damit, bis er verschwindet; henge das Tuch in die Wärme, daß der Geruch vergehe. NB. Das Kühn-Oel flecket nicht im geringsten. Bist du Lehr-begierig, kanst du gedachtes Oel bey denen Zeugen u. d. gl. auch probiren.

Flecken von Buchdrucker-Farbe, welche aus Fürniß und Ruß gemacht ist, mit Asche aus Tuch-Kleidern zu bringen.

Wann man in Buchdruckereyen dergleichen Farbe in ein Kleid gebracht, welches sich leichtlich zuträgt, so nehmet Asche von harten Holtze, welche fein rein ist, und nicht etwa Kohlen darinnen sind, denn solche würden, an statt den Fleck heraus zu bringen, noch mehr Schmutz darein machen; Mit solcher Asche bestreue den Fleck auf dem Kleide über und über, reibet den Umfang, so weit die Asche und Fleck gehet, auf einander,

doch nicht gar zu starck auf einmal, damit die Farbe sich nicht noch mehr in das Tuch ziehe, sondern vielmehr an der Asche anhänge, streuet wieder reine Asche darauf und wie zuvor gerieben, bis durch die trockene Asche der Fleck völlig aus dem Kleide gezogen, alsdann mit einer Kleider-Bürste die Asche reine heraus gekehret.

Pech, oder andere hartzigte Flecken mit alten Oel zu vertreiben.

Nimm gemein alt Oel oder Baum-Oel, so viel nöthig, mache es ein wenig warm, und reibe damit die Flecken, lasse es 24. Stunden stehen, hernach reibe es wohl, und drucke es mit den Händen aus, endlich mit Seiffen-Wasser reine gewaschen. Wann aber das Pech noch feuchte ist, so streue gedörreten warmen Leimen darauf, und das thue so lange, bis alles Pech sich in den warmen Leimen gezogen hat. Ist aber das Pech schon hart worden, muß das Oel recht warm auf das Pech gerieben, auch darzu an einen warmen Ofen oder Kohl-Feuer gehalten werden, daß sich das Pech solvire, das Pech und Oel aber wird hernachmals mit einer Laugen von harter Holtz-Asche und Seiffen, die Laugen und Seiffen aber mit warmen Wasser ausgewaschen.

Flecken aus Taffend mit Ochsen-Gallen zu bringen.

Nimm Ochsen-Gallen mit warmen Wasser, und wasche den Fleck damit.

Fle-

Flecken aus Carmoisin-Couleur seidenen Zeug mit Spiritu Vini, Eyerweiß oder Alaun zu bringen.

Man benetzet den befleckten Ort mit Spiritu Vini, oder starcken Brandtewein, thut hernach ein wenig von den Weissen eines Eyes darauf, legts alsdann zum truckenen an die Sonne, und wäschet es mit kalten Wasser wieder ab; wann solches ein paarmal geschehen, so werden die Flecken ausgehen. Oder man nimmt ein wenig Alaun, wäschet und reibet damit den Zeug wohl aus, spiehlet ihn alsdann in kalten Wasser wieder aus, und thut solches zum zweyten mahl, so wird der Flecken weg seyn.

Flecken aus Gold- und Seiden-gewürckten Tüchern, ingleichen aus Wollen, Leinen und andern Kleidern durch gebrannte Hammels-Füsse zu bringen.

Nimm Hammels-Füsse, brenne solche zu Pulver, streue solches Pulver auf den zuvor in Wasser eingenetzten fleckigten Ort, lege es alsdann an die Sonne, und laß es trucknen; dieses muß aber etliche mahl wiederholet, und zuletzt der Flecken mit reinen Wasser ausgewaschen werden.

Dinten-Flecken aus seidenen Gewand mit Wein-Eßig und warmer Asche zu bringen.

Man nimmt starcken weissen Wein-Eßig, und warme Asche, thut es auf den Flecken, oder reibet ihn wohl darmit, hernach wäschet man es mit Seiffen-Wasser aus, hiermit lassen sich auch andere Flecken weg bringen.

NB. Es ist bekannt, daß der Eßig an sich selbst Flecken verursacht, darum muß man bey eckelen Farben behutsam verfahren, und erst ein klein Fleckgen suchen heraus zu bringen. Mit dem oben angeführten Kunst-Stück, da unter 5. bis 6. Tropffen rein Wasser ein Tropffen Scheide-Wasser gethan wird, und damit ferner verfahren, wie oben weitläufftig gelehret worden.

Wann man den Flecken auf seidenen Zeuge mit Terpentin-Spiritu schmieret, so dämpffet dieser Spiritus denselben hinweg, und nimmt den Flecken auch mit, die Lufft aber ziehet den Geruch aus.

Flecken von Wein-Eßig, Urin, oder anderer scharffer Materie mit Saltz-Wasser aus wöllenen Tuche heraus zu bringen.

Wann in ein Kleid oder wöllen Tuch ein Flecken von Wein-Eßig, Urin, oder anderer scharffen Materie gekommen, so nimm ohngefehr ein Pfund frisch Brunnen-Wasser, wirff eine Hand voll Saltz darein, und laß es stehen, bis das Saltz alle zergangen ist, alsdann wasche den Flecken, so in dem Tuche, damit aus, doch daß zuvor das Saltz-Wasser das Tuch etliche Stunden durchweiche und beisse, hernach wasche auch das Saltz-Wasser mit frischen Wasser wieder aus, und nimm eine saubere Bürste, und streich darmit das Tuch fein nach dem Strich, so wirds davon wieder schön.

Aus allerley gefärbten Sammet, Staub, Schmutz und Flecken wieder heraus zu bringen.

Von

Von schwartzen Sammet.

DAß der schwartze Sammet sehr bald roth abgeschabet aussiehet, auch allen Schmutz annimmet, solches wird fast jederman bekannt seyn; es ist ihm aber also zu helffen: Spanne den Sammet auf ein Bret, mit kleinen Mahler-Nägeln, damit er nicht eingehen kan, alsdann nimm einen saubern Schwamm, tuncke ihn in warm Wasser, reibe ein wenig Venedische Seiffe darein, mit diesen überfahre den ausgespannten Sammt so lange als der Schmutz heraus gehet, und bis er wieder glatt wird, alsdann trockne ihn fein sauber mit dem Schwamme wieder ab, damit er sich nicht patzen oder legen kan; laß ihn also trocknen: Wann nun dieses geschehen, so wasche den Schwamm in heissen Wasser aus, auf daß die Seiffen und der Schmutz völlig heraus komme; wann der Schwamm wieder trocken, so tuncke ihn in feinen Brandtewein, damit benetze den Sammet, so offt, bis er recht schön schwartz wird, nimm aber wohl in acht, daß du ihn nicht zu hart auf einmal netzest, und das Aufgeschnittene dardurch nieder gedruckt werde; wo du dieses aber allenfalls versehen hättest, so mache den Sammet trocken, und reibe es wieder auf. Wann alles wohl in acht genommen wird, bekommt der Sammet wieder ein feines Ansehen.

Die Flecken aus Scharlach oder Purpur-farben Sammet zu bringen, daß es ihme an der Farbe im geringsten keinen Schaden bringet.

Man nimmt des Saffts von Seiffen-Kraut, (Lat. Saponaria genant,) legt etwas davon auf die Flecken, lässet

lässet es bey zwey oder drey Stunden darüber liegen
wäschets nachmals mit warmen Wasser wiederum ab
und so der Fleck noch nicht heraus gegangen, thut man
wieder etwas von den Safft darauff, und wäschet es
wieder wie zuvor.

Nota. Wo aber der Zeug nicht Purpur-Farbe ist,
so nimm ein wenig Seiffen, und ein wenig von dem ge-
meldten Safft, vermische es wohl unter einander, und
reibe den Flecken damit aus.

Flecken von Wachs aus allerhand farbigen Sammet zu bringen.

Wann in eine Sammet-Tecken, oder was von
Sammet ist, Wachs gebracht worden, so schmiere die
Wachs-Flecken mit weicher Seiffen, und lege oder
hänge den Sammet mit den Flecken an die Sonnen, so
lange bis das Wachs von der Sonne erweicht worden,
alsdenn wasche es mit Wasser, so gehen die Flecke alle
wieder heraus.

NB. Wann die Sonne sehr heiß scheinet, so lasse
dergleichen nicht zu lange darinn hängen, denn die
Sonne ziehet auch die Farbe heraus.

Oder mache es auf folgende Art: Nimm ein gut Ro-
cken- oder Semmel-Brodt, so fein hart ist, schneide das-
selbe in der Mitten entzwey, laß es auf einen Rost rösten,
schabe die Aschen und allen Unrath wieder davon ab,
und reibe die Wachs-Flecken also warm, doch fein all-
gemach, und so lange darmit, bis du nichts mehr von den
Flecken vermerckest, und solches kan man zu allerhand
Farben gebrauchen, nur eintzig und allein die Carmesi-
ausgenommen, denn aus dieser Farbe sind die Flecken

an

am schwehresten zu bringen, doch kan es also angestellet werden:

Allerley Flecken aus Carmoisie Sammet zu bringen.

Man soll eine Lauge von Reb-Aschen bereiten, darein in ein paar kleine Becherlein ein Loth Alaun thun, und es eine Weile also zusammen stehen lassen; nachmals solches durch ein Tuch seihen, abermahl von Alaun und harter Seiffen 2. Quentlein dazu thun, von weicher Seiffen aber ein halbes Quentlein, gemeinen Saltzes ein viertel Untz, gleich so viel des Salmiacks, von Chelidonien, oder Scheel-Wurtz-Säffte halb so viel, Kälbergalle ein halb Loth; dieses alles vermischt, seihet man durch ein leinen Tüchlein, und, wo es vonnöthen ist, muß man auch nasse Scharlach-Wolle und klein geschnittenes Brasilien-Holtz dazu thun, hernach solches alles zum Feuer setzen, und ein wenig kochen lassen, dann abermal durch ein leines Tüchlein seihen, so hat man ein rechtes Wasser, welches alle Flecken der Carmoisie auswäschet.

Eine gute Fleck-Kugel zu machen.

In vorhergehenden ist gewiesen worden, wie man allerhand vorkommende Flecken aus denen Kleidern bringen kan; Hier soll noch zum Uberfluß Anleitung gegeben werden eine gute Fleck-Kugel zu verfertigen, welche man allemal kan bey sich führen; mache es demnach also:

Nimm Venedische oder andere gute Seiffen ein halb Pfund, schabe solche so klein als möglich, und laß sol-

solche trocken werden, daß man sie zu Pulver reiben kan, ferner Kühn-Oel vor 2. Dreyer oder Kreutzer, Ochsen-Galle vier Löffel voll, Citronen-Safft, man kan zu solchen nur angegangene Citronen nehmen, so viel als von nöthen, daß es naß genug werde, damit man könne Kugeln daraus formiren, darzu thue noch subtil durchgesiebte Reb Asche, ein wenig gebrannten und klein gestossenen Alaun-Pulvers, (welches also gebrannt wird, man thut ein Stücklein Alaun in einen blechern oder eisern Löffel, hälts über glüende Kohlen, so fängts endlich an zu wallen, fast wie Wasser, lässet die Alaun nachmals wieder kalt werden) etwas zart geriebenen weissen Weinsteins; solche verfertigte Fleck-Kugeln hebet man auf, denn sie sind sehr gut. Gebrauch: Wo nun Flecken in ein Kleid kommen, so wasche das Kleid, so weit der Fleck gehet, mit einen warmen Wasser, fahre mit der Kugel auf den Fleck herum, nimm darnach frisch Wasser, und wasche das von der Kugel aufs Fleck geriebene wieder heraus, laß es trocken werden, ist es in Tuch, so kehre mit einer Kleider-Bürste den Ort, wo der Fleck gewesen fein nach dem Strich.

Anmerckungen.

Bey so vielerley Arten die Flecken zu vertreiben, muß niemand sich irre machē lassen, was als probat, zu erwehlen sey, sondern es ist jedes nach seiner Art gut; aber darinnen bestehet der Unterschied, daß alles nicht einerley Würckung haben kan, sondern wohl zu mercken ist, wie

1.) Pech, Hartz, Wagenschmier, Wachs und dergleichen durch nichts eher, als durch Baum-Kühn- und

ander

ander Oel, warme Eisen, oder warm Brodt, kan erweichet und aus denen Kleidern gebracht werden.

2.) Oel-Schmaltz- und Fett-Flecken aber wieder leichter zu vertreiben sind, als Pech, Hartz und Wagenschmier, nemlich mit Eyerdotter, oder Buch-Aschen-Laugen, und Wein-Hefen laulicht gewaschen, oder gesotten Erbis-Wasser, oder mit Thon, Krafft-Mehl, Asche und anders mehr, wie davon in vorhergehenden genugsam Anweisung gegeben worden.

3.) Allerhand scharffe einfressende Flecken, als Urin, Dinten-Eisen- und dergleichen Flecken, wieder mit scharffen oder anziehenden Dingen müssen aus denen Kleidern und Wäsche gezogen werden, nemlich mit Citronen-Limonien- oder Sauerampffer-Safft, oder mit Eßig: NB. Dabey ist aber auch zu mercken, daß diese scharffe Hülffs-Mittel wiederum mit guter Seiffen und reinen Wasser auf die letzte müssen gleichfals auch getilget werden, denn hat das Pottaschen-Wasser in wollenen Tuche einen andern, und wie öffters geschicht, einen gelben Fleck gemacht, so waschet ihn mit Eßig wieder aus, und den Eßig mit Saltz-Wasser, da man in ein Pfund frisch Bruñenwasser eine Hand voll Saltz wirft u. etliche Stunden stehen lässet, bis alles zergangen ist. Wiederum ist zu wissen, daß alle Mähler oder Flecken, die aus unsaubern Wasser, oder von gezuckerten Wein in die Kleider kommen, mit reinen und wohl heissen Wasser abgewaschen werden, denn je wärmer das Wasser ist, je eher gehen die Flecke aus; auch die Fett- und öhlichten Flecken lassen sich mit gar heissen füglich heraus bringen.

4.) Ist auch noch in acht zunehmen, woraus die Flecken sollen gebracht werden, ob es Sammet, Seiden, Wöllen

Wöllen oder Leinen ist; ob sie gemeine, köstliche oder abschießende Farben haben: da denn theils Flecken in der Lufft, theils bey gelinder, theils aber starcker Wärme müssen heraus gebracht werden. Denn Tuch von köstlichen Farben, so gewaschen worden, muß bey mittelmäßigen Sonnen-Schein trocknen, damit die gar zu heissen Strahlen nicht die Farbe ändern; denn heisse Sonne schadet den köstlichen Farben gar bald.

5.) Wer diese Reguln, bey Reinigung der Flecken aus allerhand Kleidung, wohl in acht nimt, wird nicht geringen Nutzen davon haben, und befinden, daß man den Nechsten zum Dienst gantz offenhertzig gegangen, ob gleich nicht das Probatum est ist darzu gesetzet worden.

Zum Beschluß von Flecken folget wie man den Salmiac-Spiritum bereiten soll.

℞ Nehmet 2. theil Salmiac,
3. theil ungeleschten Kalck,
10. theil Wasser

Stosset jedes absonderlich klein, darnach untereinander gerieben, und geschwinde in Kolben gethan, darauff das Wasser geschüttet, alsdenn den Helm aufgesetzt, und Vorlage und den Helm mit naß-gemachten Schweins- oder Rinds-Blase wohl umwunden und verwahret, und ferner wie gewöhnlich, den Salmiac-Spiritum Tropffen-weise lassen übergehen. NB. Es ist zuvor erwehnet worden, daß der geriebene Salmiac und Kalck geschwinde in den Kolben soll gethan werden, wer es nicht inacht nimmt, und verweilet nur eine Viertel Stunde, solchen schadet es so viel, daß er ein gantz Loth des stärcksten Sp. Salarmoniaci weniger bekomt.

Denn

Wem diese Mühe Spir. Salarmon. zu verfertigen zu weitläufftig ist, kan in Apotheken solchen bekommen.

Wie Kleider und Peltzwerck vor Matten und Schaben zu bewahren; Kleider und Wäsche wohlriechend zu machen; Perlen, Edelgesteine, Gold- und Silber-Geschmuck wieder auszuputzen und schön zu machen.

Kleider und Peltzwerck vor Matten und Schaben zu bewahren.

Darzu sind folgende Dinge:

1.) Campher mit Lein-Saamen, oder Pfeffer-Körner in ein leinen Tüchlein gebunden.

2.) Saubere Schachteln voller Löcher gebohret, und frische Citronen darein geleget.

3.) Gedörretes Nuß-Laub, Hopffen und Krausemüntze zwischen die Kleider geleget.

4.) Wermuth und Nuß-Laub, oder Wermuth und Hopffen. Dieses alles lässet keine Schaben und Matten in die Kleider kommen, wann man solches in die Kleider-Schräncke und Kleider-Kasten zwischen die Kleider hin und her leget, daß sie von solchen Geruch angefüllet werden.

5.) Peltzwerck, ehe man es in die Kisten leget, soll zuvor wohl ausgeklopffet werden, daß aller Staub daraus gehe; nachmals kan man es in ein sauber leinen Tuch, so fest als möglich ist, zusamen packen, u. also unter den leinen Gewand verwahren; auch sollen Kasten und Truhen, so viel möglich, wohl ausgereiniget seyn.

6.) Kühn-Holtz, so frisch und saffig, und am Geruch starck, zu den Peltzwerck und Kleidern geleget, vertrei-

bet alles Ungeziefer daraus. Oder so man Hopffen zwischen das rauhe Futter leget, so kömmt der Wurm auch nicht leichtlich darein.

7) Einen Ziegelstein im Feuer glühend gemacht, guten Eßig darauf geschüttet, und den Dampff lassen darein fahren, davon sterben alle Motten und Schaben. Der Rauch von angezündeten Schwefel thut dergleichen.

NB. Es müssen aber an dem Rauchwerck keine goldene oder silberne Spitzen und Tressen sich befinden, denn von Schwefel-Rauch lauffet beydes an, und verlieret ein Theil der Schönheit, oder man müste Gold und Silber wohl verwahren, damit kein Rauch kan daran kommen.

Wohlriechende seidene Küßlein zu machen, womit man denen Kleidern und der Wäsche einen angenehmen Geruch geben kan.

Nimm darzu, wie folget: Lavendel-Blumen 1. Quentlein, Roßmarien-Blumen 4. Scrupel, Storax 1. Quentlein, Gewürtz-Näglein ein halb Quentlein, Zimmet, Veilchen-Wurtz, jedes 1. Qventlein, gelben Santel, weissen Santel jedes 2. Qventlein, rothe Rosen, Spicknardi jedes ein halb Qventlein, Benzoin 1. Qventlein, Laudani 3. Scrupel, Zibeth gr. VI. Moschi halben Scrupel, mischet es zum groben Pulver, und nähet es in ein seiden Säcklein: Wann man es zu Kleidern, Leinen oder Peltzwerck legen will, um solche dadurch zugleich vor Würmer und Matten zu bewahren, so legt man ein Scrupel Campher, oder ein Stück

von

von einen schönen rothen frischen und starckriechenden Juchten-Leder dabey.

Weil aber nicht jedes Zibeth, Ambra und dergleichen Geruch vertragen kan, so giebt folgendes einen recht lieblichen Hertz-erquickenden Geruch, der alle Geister lebhafftig machet.

Nimm zart-gemahlner Florentin. Veil-Wurtz ein halb Pfund, runder Cyper-Wurtz, zart-gefeilt Rhodiser-Holtz, zart-gefeilt Sandel-Holtz, jedes 1. und ein halb Loth, frisch-getrockneter Rosen-Blätter, frisch-getrockneter Violen-Blumen, jedes ein Loth, vermische alles auf das zarteste und subtileste, pulverisiret unter einander, befeucht es mit wohlriechenden Citron-Oel und Bergamotten-Oel, mache es zum subtilesten Pulver. Von diesem lieblichen und wohlriechenden Pulver werden Küssen gefüllet, die man hernach in Zimmern, in Schräncken bey Kleider, und in Kästen und Truhen bey Wäsche hin und her leget.

Perlen so schmutzig worden, mit Milch wieder saubet zu waschen.

Hierbey ist zum Voraus zu wissen, daß es eine ganz vergebene Mühe seyn würde, wann man Perlen so von Natur niemahls schön weiß gewesen, durch waschen und reiben mit Pulver wolte die gelbe Haut in weiß verwandeln, denn daran wird alle Kunst zu schanden. Wo aber schöne Perlen durch die Zeit von Staub und Schweiß sind schmutzig worden, so kan denenselben auf nachfolgende Art geholffen werden.

Nimm diejenigen Perlen so du waschen wilst, schnüre sie an einen seidenen Faden, jedoch ziemlich weit-

läufftig, lege sie in eine gute Milch, lasse es also in einen geglasten Höflein sieden, alsdann schabe auch von der besten Venedischen Seiffen darein, und wasche sie, so warm du die Hand darinnen erleiden kanst, wohl aus; darnach fleue oder schelle sie aus kalten Wasser sauber aus, daß die Löcher sich nicht verstopffen, nach diesem reibe sie mit einem zarten leinen Tüchlein ab, so werden sie schön glantzend; man muß aber die Perlen ja nicht eher von den seidenen Faden abnehmen, bis daß sie gantz trocken worden, damit sich die Löcher nicht verstopffen mögen, dann sonsten könte man solchen schwerlich mehr, oder doch mit vieler Mühe helffen.

Perlen mit pulverisirten Alabaster oder Perlen-Mutter zu reinigen.

Nimm die Perlen, und schnüre sie ziemlich weitläufftig an einen Drath, lege sie alsdann auf einen höltzern Teller, darnach nimm schön rein Alabaster-Mehl, oder subtil-pulverisirter und durch gesiebter Perlen-Mutter, und reibe mit einen saubern Bürstlein, welches in gedachtes Pulver getuncket worden, die an demselben Drath gefaste Perlen damit, bis sie schön glantzend werden, so verstopffen durch das Reiben sich die Löcher nicht; alsdann kan man sie von dem Drath wieder sauber nehmen.

Die selben Perlen in ein Brodt von Weitzen-Mehl gethan, und in einem Back-Ofen backen lassen, so ziehet sich das Fett und Unreinigkeit in den Teig, und werden wieder schön.

Item. Mache nur von Marmorstein, und gebrannten

ten Kälber-Beinen ein zartes Pulver, streue solches auf zart Leder, und die Perlen darzu, reibe sie darinnen zwischen denen Händen, so werden sie wieder schön und weiß. Oder Reiß von einander geschnitten, Saltz darzu genommen und damit gerieben, macht sie wieder schön.

Mit diesem Pulver und einem Bürstlein kan man durchs Reiben auch Diamantne Ringe und Creutzgen aufs schönste wieder glantzend machen.

NB Was oben wegen des Anschnürens an einen seidenen Faden oder Drath ist erwehnet worden, damit die Löcher an denen Perlen nicht verstopffet werden, muß man allemahl in acht nehmen, damit die Pulver nicht die Löchlein voll füllen können.

Allerhand Edelgesteine als auch Gold- und Silber-Geschmuck zu putzen.

Vors erste schaffe dir ein klein Bürstlein, von ziemlich starcken weissen Haaren, dieses binde mit einem Bindfaden noch fester zusammen, daß unten kaum eines Fingers breit Raum bleibet, darnach lasse dir einen Pensel oder Bürstlein mit einen blechern Stiel und gebundenen Haaren machen, wormit das folgende Pulver sich wieder lässet ausstäuben. Nimm 1. Loth Schwefel und 2. Loth Trippel, dieses stosse alles klein, reibe es auf einem Marmor, daß es gantz zum Staube wird, wann es auf dem Marmor wieder trocken worden, so mache es wieder recht zart, von diesem Pulver thue ein wenig auf ein Leder, damit reibe den Geschmuck

oder Ringe u. d. gl. wo du aber mit dem Leder nicht kanst beykommen, da nimm das Bürstlein, tupffe in das Pulver, und reibe damit in der Tieffe, daß es auch daselbst einen Glantz bekommt, wann dieses alles geschehen, so putze den Staub mit dem in Blech gefaßten Pensel wieder heraus.

Anweisung
Zu den Illuminiren,
Sonderlich
Derer Farben Zurichtung, Schattirung und Vermischung ꝛc.

Es wird das Frauenzimmer bey Verfertigung schöner Muster, als auch Liebhaber zum Illuminiren von Mannes-Personen nicht geringes Vergnügen empfinden, wann selbige durch nachfolgende Vermischuug so vielerley schöne Farben heraus bringen können, demnach folget:

I.

Die Nahmen derer Farben, und damit jedwede angerieben wird.

I. Weiß.

Bleyweiß, gemeines oder Venedisches, Schiffer-Weiß, geschlagen Silber und Kreide, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Wasser.

II. Blau

II. Blau.

1. Indig, Berliner-Blau, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, vermischt mit Weiß, und Gummi-Gutti.
2. Schmalte, wird gerieben trucken, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit Indig, Schmalte, vermischt mit weiß.
3. Bergblau, wird nicht gerieben, angemacht mit Gummi-Wasser, mit Bergblau verschattirt, und mit weiß vermischt.
4. Lacc-Muß, wird eingeweicht in Wasser, auch darmit angemacht, verschattirt mit allem blau, vermischt mit Bleygelbe.

III. Gelbe.

1. Oger, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit gebrannten Oger, Umbra und Cöllnischer Erde.
2. Rausch-Gelbe, wird gerieben mit Brandtewein, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit Zinnober und Lacc.
3. Gummi-Gutti und Schütt-Gelbe, wird eingeweicht in Wasser, angemacht mit Wasser, verschattirt mit obigen, vermischt mit Bergblau, Indig und weiß.
4. Bley-gelbe und Aurumpigmentum, wird gerieben trucken, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit dergleichen, vermischt mit Indig und weiß.
5. Gelber Lack, und Neapolitanisch-Gelbe, wird gerieben trucken, angemacht mit Gummi-

Wasser, verschattirt mit dergleichen, vermischt mit Indig und weiß.

5. Geschlagen Gold, Silber oder Kupffer, wird mit Gummi-Wasser angemacht.

IV. Grün.

1. Berg Grün, Grünspan, gemeiner und destillirt Grün, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit Safftgrün, Schmälte und Indig, vermischt mit weiß, Indig und Bleygelbe.

2. Safftgrün und Terra Ferrea, wird in Wasser geweicht, und mit Wasser angemacht, verschattirt mit Indig, vermischt mit Indig.

V. Roth.

1. Zinober, wird angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit Lace und Coccinille, vermischt mit weiß und Lacc.

2. Mennige, wird gerieben trucken, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit Zinober und Coccinille, vermischt mit Weiß und Zinober.

3. Braun-roth, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit Umbra und Beinschwartz, vermischt mit weiß, schwartz und Umbra.

4. Florentiner-Lace, Kugel-Lace, wird gerieben mit Brandtewein, angemacht mit Gummi-Wasser verschattirt mit Coccinille, vermischt mit Weiß, Zinober und Cöllnischer Erde.

5. Coccinille, wird in Wasser geweicht und damit angemacht.

6. Carmin, wird gerieben trucken, und angemacht mit Gummi-Wasser.
7. Rother Bolus und Röthel, wird gerieben trucken, angemacht mit Gummi-Wasser, vermischt mit weiß, Zinober und Cöllnischer Erde.

VI. Braun.

1. Umbra, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit Cöllnischer Erde und schwartz, vermischt mit weiß, Oger und Cöllnischer Erde.
2. Gebrannt Oger, Braunroth, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattiret mit Umbra und Lacc, vermischt mit Lacc und weiß.
3. Cöllnische Erde, Englische Erde, Mumia, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit schwartz, vermischt mit weiß.

VII. Schwartz.

1. Beinschwartz, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, verschattirt mit weiß und allen Farben, vermischt mit Weiß und Oger.
2. Helffenbein Schwartz, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser verschattirt mit Beinschwartz, vermischt mit Umbra.
3. Kühnruß, wird gerieben mit Wasser, angemacht mit Gummi-Wasser, vermischt mit allen Farben.

2.

Von Vermischung der Farben.

Ob nun wohl ein jeder Liebhaber der Mahlerey allhier das Zeugniß abstatten wird, daß vorhergehendes statt einer Anweisung zum Illuminiren, sonderlich zu derer Farben Zurichtung, Schattir- und Vermischung einem Anfänger vortreflich nutzen könne, und also nicht nöthig sey, vor dieses mahl ein mehreres zu erinnern; so hat man dennoch nicht Umgang nehmen wollen, einige Anmerckungen um Deutlichkeit wegen allhier anzufügen: Demnach hat man bey denen Farben zu mercken oder acht zu geben.

I. Auf ihren Grund; Denn es giebt eigentlich drey Haupt-Farben, nemlich Schwartz, Weiß und Roth. Unter diesen aber sind 9. andere Farben begriffen, und zwar gehöret

a) Zur Schwartze 1. Kohlen schwartz, 2. braunschwartz, 3. Dunckle oder finstre Farbe.

b) Zur Weise, 1. blaß oder bleich. 2. Grau 3. gantz Schnee weiß.

c) Zur Röthe, 1. Gelbe. 2. Gold-Gelbe. 3. Feuerroth oder Gelb roth.

II. Ihre Vermischung; Wenn nehmlich entweder die zwey extremitæten derer Farben, als Schwartz und Weiß: Oder auch die drey Mittel-Farben, als Gelb, roth und Himmelblau mit einander vermischet, oder über einander getragen werden,

so entstehen daraus alle übrige Arten Farben. Hier wollen wir nun einige Exempel anführen, und zwar

a) Welche Farben aus der weise und Schwartze entstehen, als:

1. Roth, wenn die Vermischung in gleicher und richtiger Proportion geschiehet.
2. Gelb entstehet aus 3. Theilen Weises und 1. Theil Schwartzes.
3. Zimmelblau aus anderthalben Theil schwartz und 1. Theil weiß.
4. Violet aus 2. Theil schwartz und 1. Theil weiß.

b) Wie die übrigen Farben entstehen, nemlich:

1. Aschen-Grau wird ebenfalls aus weiß und schwartz gemachet.
2. Gold-Gelb, entstehet aus gelb und roth.
3. Purpur, aus roth und Himmel-blau.
4. Grün, aus Gelb und Himmelblau.
5. Schweitzer-Grün, wenn Safft-Grün mit Grünspan überzogen, oder mit Weinstein-Wasser aufgeweichet wird.
6. Meer-Grün aus weiß und grün.
7. Rosenfarb, incarnat, aus weiß und roth.
8. Violet, wann Florentiner-Lacc über Indig gezogen wird.
9. Pomerantzen-Farb, wenn man Menge mit ein wenig Zinober vermischt.
10. Nacra, wenn man Carmesin-Beere in Brandtwein auflöset und mit Bleyweiß vermischet; Damit kan man die Nacra-Farbe bis Leib-Farbe bringen.

11. Himmel, wenn Schmalte mit Bleyweiß und Lackmuß, oder mit Bergblau vermischet wird.
12. Purpur, entstehet aus Schmalte, Lack und weiß.
13. Harnisch, Waffen, wenn Indig mit Bleyweiß vermischt wird, mit oder ohne Zusatz von Schwärtze.
14. Leib-Farbe / Menge mit wenig oder viel Bleyweiß vermischt, oder Lack mit weiß vermischt.
15. Rother Sammet, wenn mit Zinnober gantz angestrichen, mit Lack verschattiret, und mit Mennig erhöhet, letzlich mit Lack gantz überzogen wird.
16. Grüne Wiesen, und dergleichen, Grünspan vermischt mit Bleygelb, Schüttgelb, Beergelb und Saffigrün, giebt alle das Grüne, nachdem von einem mehr oder weniger genommen wird.
17. Bley, Eisen, Zinn, wenn man schwartz mit Indig und Bleyweiß vermischt.
18. Schwartzer Taffet, wenn zu schwartz ein wenig Indig gesetzet wird.
19. Thiergrau, wann schwartz mit weiß und Cöllnischer Erde vermischet wird.
20. Licht-Aschen-Farbe, Indianischen schwartzen Bolus mit Bleyweiß vermischt; Item Stein-Kohlen mit Kreiden.
21. Licht, Pfirrig-Grün, Lilien-grün mit Bleyweiß.
22. Fleisch-Farbe / Mennig und Bleyweiß.
23. Pfersig-Blüth-Farbe, Florentiner-Lack mit Bleyweiß;

24. Feuer-

24. Feuer-Farbe, Mennig und Bleygelbe, oder Auripigm.
25. Rinden-Grün, man nimmt Umbra und Safft-Grün oder Cöllnische Erde mit Grünspan.
26. Nägel-Braun, wird aus Grün, Schwartz und Mennig.
27. Schwartz-Grün, mit Kühnruß und Safft-Grün.
28. Schwartzes Masser, man nimmt Grünspan und Kühnruß.
29. Graßgrün, man nimmt distillirt grün, und mischt mit Schieferweiß.
30. Meer-Grün, mischt distillirt grün mit Schiffer-Weiß.
31. Dunckel-Grün, mit Safft-Grün und Indig.
32. Bleichgrün, mit Safft-Grün und Schiffer-Weiß.
33. Fenster-Grün, mit Indig und ein wenig Safft-Grün.
34. Blaugrün, mit Spangrün und Indig.
35. Saatgrün, mit Saffigrün und Indig.
36. Lichtgrün, mischt Spangrün, Schifferweiß und Saffigrün untereinander.
37. Mirrurgrün, mischt Berg- oder Spanisch-blau mit Saffigrün.
Oder mit Spanischblau, Saffigrün und distillirt grün.
Oder Schwartz und Indianischer Bolus mit Saffigrün, oder Berggrün, oder auch ander grün vermischt.
Oder nehmt Berggrün und Saffigrün.

Oder

Oder Gummigutta und Indig, so bekommt ihr ein Mixturgrun.

38. Zimmelblau, mischt distillirt grün mit Indig.
39. Lichtblau, Spanischblau und Bleyweiß.
40. Mixturblau, blau und Lackmuß,
41. Dunckelblau, mit Indig und Bleyweiß.
42. Schwartzblau, Indig mit schwartz.
43. Wasser-Farbe Bergblau, man nimmt Indig und Spangrün, reibt solches auf einen Stein wohl ab.
44. Mixturblau, man nimmt Spanisch blau und distillirt grün, will man es lichte haben, so wird etwas Schiffer-Weiß darunter gemischet.
45. Mixturblau, auf andere Art, Spanischblau, Safftgrün und distillirten Grünspan.

Oder schwartze Farbe mit Indig oder Spanisch blau oder ander blau vermischt.

46. Veilbraun, mit Lackmuß und Bleyweiß.
47. Licht Violenblau, Tornasol mit Bley oder Schifferweiß.
48. Dunckel-Violet, Indig und Lack.
49. Schwartz Violet, Lackmuß mit schwartz
50. Schwartzbraun, Lack, grün und schwartz.
51. Braunfarbig, Lack mit Auripigment.
52. Nägeleinbraun, Cöllnische Erde mit schwartz.
53. Mixturbraun, schwartz mit Cöllnischer Erde und Lack vermischt, wie auch Presill und ander Carmesinroth und schwartz unter einander gethan.
54. Purpur-Farbe, Indig, Lack und Bleyweiß.
55. Castanienbraun, Lack, Cöllnische Erden, Safftgrün und schwartz.

56. Rothe

56. Rothe Mixtur, Schwartz, Kühnruß auch ander schwartz mit Zinober, Bolus oder ander Roth vermischt.
57. Falbroth, Zinnober und Schifferweiß.
58. Lichtroth, Zinnober und Bleyweiß.
59. Licht Rosenroth, Presill, Tornasol, Bleyweiß und Spanisch grün.
60. Ziegel-Farbe, Mennig mit ein wenig Braunroth oder gebrannten Ogger vermischt.
61. Stein-Farbe, Umbra, Bleyweiß und roth oder Cölnische Erden und Bolus armena.
62. Schwartze Stein-Farbe, Cölnische Erde, Bleyweiß und Indig.
63. Menschen-Farbe, weiß, Zinnober und Lack.
64. Menschen-Farbe brauner Leute, Kupfferbraun, weiß und Zinnober.
65. Rothe Sand-Farbe, Umbra und Mennige.
66. Schwartzer Sand, Mennig und schwartz.
67. Haar-Farbe, Auripigment und Lackmuß auch Bleyweiß.
68. Wasser-Farbe, Indig, Schifferweiß und distillirt grün.
69. Meßing-Farbe, Saffigrün und Rauschgelbe, oder Auripigment und Kühnruß-Schwartz.
70. Rothe Meßing-Farbe, Oger, Röthe und Bleyweiß.
71. Eisen-Farbe, grün, schwartz und Indig.
72. Stahl-Farbe, Indig, schwartz, weiß und Zinnober.
73. Oliven-Farbe, Kühnschwärtze und Bleygelbe, oder Auripigmentum.

74. Kupffer

74. Kupffer-Farbe, Bolus armenus, Zinnober und Cölnische Erde.
75. Rutrengrau, Umbra, weiß und schwartz.
76. Leder-Farbe, Safran und weiß.
77. Dunckel Aschen-Farbe, Kühnschwärtze, weiß und Lack.
78. Oranien-Farbe, Zinnober und Menge.
79. Todtenbein-Farbe, schwartzer Bolus mit Rauschgelbe und Oger.
80. Holtz-Farbe, Umbra und schwartz.
81. Halbe Aschen-Farbe, Beinschwartz und Röthe.
82. Mauß-Farbe, Kühn-Schwärtze und Aurpigment.

Von Gummi-Wasser.

Wie solches zubereitet wird, die Farben damit anzumachen.

Nehmet Arabischen Gummi, den allerfeinesten, so helle, schön weiß, rein und durchsichtig ist, ein oder mehr Loth, stosset solchen in einem Mörsel klein. Thut diesen Gummi in ein länglicht Glaß mit einem Hälßgen, welches man kan zubinden oder stopffen, giesset nach Gutdünckens rein Wasser darauf, (NB. viel Gummi und wenig Wasser giebt einen dicken Safft, womit ich Pappier aufleimen kan, worauff ich will; mehr Wasser und weniger Gummi hingegen giebt ein Gummi-Wasser zu denen Farben, nachdem es bey jeder Farbe nöthig ist.) Verwahret oben das Glaß, alsdenn in die Sonne, oder des Winters auf den warmen Ofen gesetzt, und bisweilen geschüttelt, bis der Gummi zergangen, alsdenn durch ein rein leinen Tüchlein lassen

sen lauffen, damit das Unreine davon kommt, und zum Abreiben oder Anmischen derer Farben, wie oben gemeldet, aufgehoben.

Von dem Marmorstein.

Wie solcher von Oel- und andern Farben kan gereiniget werden.

Den Marmorstein wieder zu putzen, muß man geklopfften Sand mit Wasser darauf reiben; das macht ihn wieder sauber. So aber Oel-Farben darauf hart worden, muß man das härteste davon abscharren, und Sand mit Terpentin-Oel darauf abreiben. So der Marmorstein nur Oelicht, kan man ein wenig Brosamen von Brodt darüber reiben. Andere überfahrens mit Seiffen ꝛc.

Von denen Farben.

Wie solche abzureiben sind und angemacht werden.

Wann der Marmor schön glat und rein ist, nimmt man einer Hasel-Nuß groß Farbe, von welcher man will, und reibet solche grob ab; Nachmahlen thut man ein wenig Wasser daran, macht die Farbe zu einem Teig, und reibet selbige bis sie recht ist; So man einen Pinsel in die Farbe tupffet, und darmit über den Nagel fähret, die Farbe aber noch körnicht und grob scheinet, muß man es noch mehr reiben, sonsten aber nicht. So in dem Abreiben die Farbe trocken wird, muß solches aufs neue mit gemeinen Wasser angefeuchtet werden. Nachmahls wird die Farbe mit einen Höltzern Spatel (denn Messer, als Eisen, schwärtzen die Farben) vom Stein in eine Muschel gethan,

und Gummi-Wasser darunter gemischt, damit die Farbe auf dem Pappier halte. Der Spatel wird am besten von Ahorn-Holtz gemachet. Noch ist hier zu mercken:

1. Carmin, darzu soll man kein Gummi-Wasser nehmen, dann er macht selben schwartz, an dessen Stelle aber weissen Zucker-Candi, wie den Gummi; in Wasser aufgelöst, und den Carmin damit angemacht, erhält denselben, daß er gut bleibet.

2. Wann man ein wenig Ochsen-Karpffen- oder Aal-Galle, sonderlich aber die letztere, in alle grüne, schwartze, graue und gelbe Farben menget, so bekommen solche einen absonderlichen vortrefflichen Glantz. Die Galle wird erstlich getrucknet; Zum Gebrauch aber ein wenig in Brandtewein aufgeweicht, und unter die Farbe gethan, welche auch aufgeweicht seyn muß; es macht dieses nicht allein einen Glantz, sondern hilfft auch, daß das Pergament und Pappier, (welches letztere muß geleimet seyn) die Farbe gerne annimmt, auch die Farbe nicht abspringet.

Solte dem geneigten Liebhaber belieben, diese wenige Anmerckungen selbsten auf die Probe zu stellen, so wird er, bey dem Spiel der Natur, in Meischung derer Farben, nach und nach dergleichen noch weit mehrere antreffen und sein Vergnügen hierinnen finden.

Nun

Nun folget, wie das Frauenzimmer allerhand Muster und Kupffer-Stiche mit leichter Mühe, kan nachzeichnen, in Grund bringen, und nach Belieben, künstlich aus nähen.

Ingleichen schöne Lacc-Fürnisse zu machen.

Ein auf Cannefaß mit Knötgen genehet Muster geschwind abzuzeichnen.

Leget auf das Muster einen weissen Bogen Papier, und fahret mit Wasser-Bley, oder einen gantzen Stück Röthel hin und wieder; so wird der erhabene Theil von dem Wasser-Bley getroffen, was aber nicht genehet, sondern plat ist, bleibt weiß, nehmet das Pappier herab und zeichnet es vollend aus, wo es nicht deutlich abgerieben, so habet ihr das gantze Muster.

Ein gezeichneres Muster auf Cannefaß oder Leinewand zu bringen.

Nehmet 4. Loth Unschlitt, 1. Loth Jungfer-Wachs, und ein halb Loth Lacmuß, (wenn es blau seyn soll, oder Kühn-Ruß wenn es schwartz werden soll) reibet es mit Rosen- oder Orange-Wasser ab wie eine Pomade, bestreichet darmit einen starcken Bogen Pappier auf einer Seite: Wenn ihr nun wollet ein Muster das in Kupffer gestochen, oder gezeichnet ist, auf Can-

nefaß, Leinewand oder Leder bringen, so leget den Cannefaß auf einen geraden Tisch, oder spannet ihn in einen Nehe-Rahmen, leget euren mit obgedachter blauen oder schwartzen Farbe angemachten Bogen mit der Seite auf den Cannefaß, wo es angefärbet, über diesen leget den Riß, fahret mit einem beinernen oder stählernen Griffel über alle Striche des Rißes, so wird sich der gantze Riß von dem angefärbten Bogen auf den Cannefaß abdrucken, der angefärbte Bogen kan jedesmahl nach damit gemachten Riß mit einen Faltzbein wieder überstrichen werden, so kan man ihn vielmahl brauchen.

Mit Röthel, Kreide und Reiß-Kohle ꝛc. Bogen zu färben, und dadurch alle Muster nach zu machen.

Item. Nehmet Rothstein oder Röthel, schabet solchen zu Pulver, streuet davon auf einen weissen Bogen, reibet mit einem zusammen gefasten Pappier den Röthel auf den gantzen Bogen herum, und wohl hinein, alsdenn das übrige abgestäubet, damit, wann der Bogen auf Cannefaß oder was zum ausnähen erwehlet worden, der Röthel nicht färbet. Ist der Grund aber roth, gelbe, grün oder braun, so nehmet Kreide oder Bleyweiß, und verfähret damit wie bey dem Röthel gelehret worden. Bekommt ihr ein schön Muster von Kupfferstich oder sonst gezeichnet in die Hände, und wolt es nach machen, so leget den Cannefaß ꝛc. fein gleich ausgespannet auf den Tisch ꝛc. wie schon oben ist gesagt worden, befestiget den mit Röthel, Kreide, oder Zeichen-Kohle bestrichenen Bogen, und darauf die

die Zeichnung gelegt, mit dem Griffel von Bein oder Holtz ꝛc. die Zeichnung von Zug zu Zug etwas scharff überfahren, so wird die accurate Zeichnung von dem Riß sich auf den Cannefaß oder Taffend befinden, nachdem der Bogen roth oder weiß gefärbet gewesen; Auf solche Art kan alles von Kupfferstichen abgezeichnet werden. Wollet ihr rechts und lincks das Kupffer brauchen, so kan das Kupffer nur mit Baum-Oel getränckt werden, alsdenn ist es sowohl nach der einen als andern Seiten nach zu zeichnen.

Von Lacqviren.

Erstlich die Species, davon man die Lacc-Früchte pfleget zu bereiten, und wie jedes Stück absonderlich solle beschaffen seyn.

1. Geläuterten Gummi Sandaraca; Solchen zu reinigen und zu läutern, so nimm Botasche, binde solche in ein leinen Säcklein, und lasse es zwey Stunden in Wasser sieden, hernach thue das Säcklein heraus, und wirff den Sandaraca dafür hinein, und wasche ihn in dieser Lauge, hernach auch in frischen Wasser fein rein, laß ihn alsdenn wieder trocknen, und ließ das allerschönste und reineste davon heraus. Oder:

Thue den Sandaraca in ein Becken oder ander Geschirr, und giesse sied-heisse Lauge von Kalck gemacht darüber, und lasse es stehen bis es kalt wird, solches wiederhole zum andern und dritten mahl, die Lauge aber wieder abgegossen, dadurch wird er schön rein, und kan

man alsdenn das helleste und beste davon heraus suchen.

2. Præpariten Carobe; oder Agtstein; Solchen zu præpariren, so laß ihn eine Viertel Stunde in Wasser sieden, hernach giesse solch Wasser darvon, und giesse ein neues Wasser darüber, und lasse ihn noch eine viertel Stunde sieden, darauf giesse das Wasser ab, und thue ihn in Brandewein, damit er darinn weiche; Hernach wiederum heraus gethan, und bis auf den andern Tag trocknen lassen, alsdenn auf einen Reibe-Stein oder in einem Mörsel zu Pulver gemacht, und zum Gebrauch aufgehoben.

3. Mastix in Körnern, der recht reine ist.

4. Gummi Lacca, den allerschönsten, und der recht ausgelesen ist.

5. Gummi Copall. in Spick-Oel aufgelöst.

6. Cyprianischen Terpentin; Solchen nimm, und siede ihn in einem neuen Topffe voll Wasser 4. oder 5. Stunden, biß es gantz hart wird, und wie ein Glaß springet; Darnach auf einem Pappier trocknen lassen, und alsdenn zu einem Pulver bereitet.

7. Gummi Animæ

8. Gummi Elemi

9. Weyhrauch der fein weiß und hell ist.

10. Aloe Succotrina

Vor das Andere.

Somuß man einen hierzu tüchtigen Spiritum Vini in Vorrath haben, welcher dermassen hoch rectificiret ist, daß wann man davon einen Tropffen aus dem Glas

Glaß auf die Erde wolte fallen lassen, daß solcher so Spirituös und Geistreich sey, daß er in der Lufft verschwinde. Oder doch so, da man solchen in einem silbernen oder blechernen Löffel auf Schieß- oder Büchsen-Pulver giesset, hernach anzündet, solcher im Anzünden und Ausbrennen auch das Pulver mit anzündet, alsdenn ist er zu dieser vorhabenden Arbeit aufs beste bereitet, ohne dergleichen aber wird kein tüchtiger Fürniß zuwege gebracht werden, denn die Gummata lösen sich nicht recht auf.

Einen guten Lack-Fürniß zu machen.

Nimm den allerstärcksten Spiritum Vini, wie in vorhergehenden beschrieben worden, giesse solchen in eine Phiole oder Glaß, die einen weiten Bauch und engen Halß hat, (NB. So du aber nur ein wenig Fürniß bereiten wollest, so lassen sich auch die Ungarischen Wasser- und einige andere Gläser gar bequem darzu gebrauchen,) thue darein gantz klein gestossenen Gummi-Lacca, so viel du wilt, giesse hernach Spir. Vin. darauf, daß er 2. quer Finger hoch über dem Gummi stehe; Damit aber eine gewisse Eintheilung geschehe, so kanst du zu einem Maaß Spir. Vin 8. Loth Gummi-Laccæ nehmen, soll er aber noch dicker werden, und zu gemeiner Arbeit kommen, muß man noch mehr Gummi-Lacca darzu setzen. Das Glaß verwahre alsdenn aufs beste, nehmlich also, mache darauf einen Zapffen von Jorck- oder auch Pantoffel-Holtz, über dieses verbinde das Glaß mit einer doppelten Rinds-Blasen ja recht, damit nicht die geringste Lufft darzu kan, dann sonsten wo es Lufft hat, solcher Fürniß alle-

Feuchtigkeit an sich ziehet, und ist hernach nicht halb so gut, als wann er wäre wohl verbunden worden. Wann dieses alles geschehen, so setze solches Glaß in einen Scherben, der mit zarten Sand angefüllet, auf einen warmen Ofen, jedoch daß solcher nicht gar so übernatürlich heiß ist, (NB. hier muß in acht genommen werden, daß das Glaß nicht tieffer in den Sand zu stehen komme, als es mit der Materie angefüllet ist, wie auch, wann die Hitze die Blase, mit welcher das Glaß zu gemacht, und verbunden ist, solte auftreiben, daß du alsobald mit einer Nadel ein Loch darein stechest, oder die Hitze minderst, damit das Glaß nicht etwa zerspringe) lasse solchen 2. oder 3. Tage auf den Ofen stehen, und schüttele bisweilen das Glaß wohl unter einander, bis sich das meiste von dem Gummi-Lacca darinnen aufgelöset hat, und zu einen gantz hellen und klaren Fürniß geworden, daß er in dem Glase aussiehet wie ein schöner heller alter Wein. NB. Wo er aber eine jehe Hitze bekommt, so wird sich von Stunde an solcher Fürniß verändern, und gantz braun werden. Die Probe, daß der Fürniß sich gantz solviret hat, ist diese: auf den Boden muß er eben so helle, als oben in der Mitten seyn, da er aber sich etwas gesetzet, kan man das helleste, wann es noch laulicht, in ein ander Glaß abgiessen, oder durch ein härines Tüchlein lassen lauffen, und das Abgegossene wohl verbinden und verwahren, den Boden-Satz aber aufheben, bis man wieder frischen Fürniß anstellet, solches darzu nehmen, oder auch bey Verfertigung eines Gold-Fürnisses mit gebrauchen.

Wäre es aber in heissen Sommer-Tagen, so läs-

set

set sich der Lack-Fürniß gar schön an der Sonnen verfertigen, wann man nehmlich das Glaß, darinnen der Spir. Vini und diejenigen Lacke sind, so man darzu haben will, 12. auch mehr Tage an die Sonne hänget; Oder welches noch besser, in einen Scherben zarten Sand thut, und das Glaß darein, und an die Sonne setzet, so wird es von beyden zugleich erhitzet, und lösen sich die Gummata um so viel desto geschwinder auf.

Man kan auch an den Fenstern observiren, durch welche Scheibe der Sonnen-Strahlen am hitzigsten scheinen, und hinter die Scheibe das Glaß hängen, so wird dadurch der Lack-Fürniß gleichfalls überaus schöne, helle und klar, und bekommt einen Glantz, wie ein Glaß. Nun folget auch

Einen weissen und zugleich harten Fürniß zu bereiten.

Nimm schönen Gummi Sandaraca, wasche ihn mit scharffer Laugen, wie Anfangs gelehret worden, laß ihn wieder trocknen, ließ alsdenn den hellesten und reinesten heraus etwa 3. Loth; Darnach nimm Mastix, halte immer ein Korn nach dem andern an ein brennend Licht, und drucke mit zwey Fingern das Schönste in der Mitten heraus, die Häutlein so auf der Seiten bleiben, thue hinweg, von diesem ausgedruckten Mastix nimm auch 1. Quentlein. Ferner siede Terpentin gantz hart, daß er wie Glaß zerspringet, (dessen Zurichtung gleichfalls im Anfange beschrieben) nimm davon auch ein Loth, und giesse hoch-rectificirten Spir. Vini, daran, so viel, als dich gedüncket gnug

zu seyn, u. verfahre damit in allen, wie bey dem braunen Fürniß umständlich gelehret worden, so bekomest du einen probaten weissen Fürniß, damit man allerhand Haußrath mit schönen bemahlten Farben wie mit einem Glaß überziehen kan. Da du ihn auch über dieses wollest wohl-riechend habē, so laß Benzoe, Bisam, Ambra oder Zibeth mit sieden.

Wie noch unterschiedene schöne und vielmahls verfertigte Lacc-Fürnisse zu machen.

1.

Einen recht schönen weissen Fürniß.

℞ Auserlesenen Sandarac 20. Loth.
Schönen hellen Mastix 2. Loth

Diese Gummata werden auf das zärteste pulveriret, und durch ein Flor-Sieb geschlagen. Sodann giesset man ein Maaß Spiritum Vini rectific. darüber, und so lange gerüttelt, biß sich die Gummata solviret, an der Sonne oder Wärme aufgekläret. Wann er helle ist/ so giesset man ihn ab in ein anderes rein trucken Glaß, und giesset 5. bis 6. Loth Terpentin-Spiritum darzu, und unter einander geschüttelt, so ist der Fürniß fertig.

2.

Hieraus einen Gold-Fürniß zu machen.

℞. Curcumi 1. Quentgen
Drachen-Blut 2. Gran

Die-

Dieses alles recht pulverisirt, und in ein Loth von obigen Fürniß gethan, etwas auf den Ofen gesetzt, oder an die Sonne gehängt, giebt einen schönen Gold-Fürniß.

3.

Ein köstlicher Fürniß, so auf dreymal überziehen die ausgeschnittenen Bilder bedeckt.

Rec. Sandaraca 2. Loth
Agtstein 1. Loth.
Copal so aufgelöst 1. Loth.
Spiritus Vini, so viel genung ist, nemlich daß die Gummata im Glase zwey quer Finger hoch mit Spiritu bedecket sind.
Venedischen Terpentin vor 6. Pfennige.

Solches alles habe ich in ein Glaß gethan, oben mit Blase wohl verbunden, in das destillir-Oefgen in Sand gesetzet, und eine Stunde sieden lassen, darnach das Feuer lassen abgehen, und das Glaß mit Fürniß im Sande lassen abkühlen, alsdenn in ein ander Glaß abgegossen. Solcher Fürniß ist im Aufstreichen wie ein Glaß so glänzend worden, auch sind die untergelegten Figuren, mit allen Farben, aufs schönste zu sehen gewesen.

Copal aufzulösen.

NB. Zu der Auflösung des Copals, so habe darzu Indianischen Balsam genommen, solchen in einen glasurten Tiegel gethan, den Copal zart zerstossen, auch darein geschüttet, auf Kohl-Feuer lassen fliessen, mit einem höltzernen Spatel fleißig

durch

durch einander gerühret, mit dem Spatel die Massam heraus gehoben, ehe es kalt worden, denn es hänget sich sehr feste an den Tiegel wo es gantz erkaltet. Von diesen alsdenn so viel Copal genommen, als zum Fürniß nöthig ist.

4.

Ein veritabler Copal-Fürniß,

Da den Copal ohne Indianischen Balsam aufgelöst habe.

Rec. 1. Loth Copal zart gepülvert habe in ein Glaß gethan.

1. Loth Salmiac-Spiritum, so selbst mit Wasser bereitet, darauf geschüttet.

1 Loth Terpentin-Spiritum auch darzu ins Glaß gegossen, und mit Blase wohl verwahret. Dieses alles habe starck unter einander gerüttelt, darnach auf den Stuben-Ofen in Sand gesetzt, und etliche Tage stehen lassen, doch alle Tage gerüttelt. Solchen habe im Auffstreichen schön glänzend gefunden, wie einen andern Lacc-Fürniß, ob gleich keine andere Gummata sind darzu gekommen. Ist also dieses ein vortrefflicher Copal-Fürniß.

NB. Bey Verfertigung aller Lacc-Fürnisse ist zu mercken, 1) daß man das Glaß kaum den dritten Theil anfülle, sonst wann der Spiritus erst zum sieden kommt, das Glaß leichtlich auf Stücken springt. Dem vorzubiegen, kan eine Stecke-Nadel durch die Blase, wormit der enge Halß verwahret, gestochen werden, dadurch bekomt

kommt der Spiritus einige Lufft. 2) Muß man das Glaß, wann es in völliger Hitze ist, nicht aus dem Sande nehmen, und in kühle Lufft bringen, sonst springt das Glaß auch leichtlich in Stücken. 3.) Wann der Lacc-Fürniß noch ein wenig warm ist, doch das meiste sich gesetzet hat, kan solcher in ein ander rein Glaß abgegossen, mit Blase wohl zugebunden, und bis zum Gebrauch aufgehoben werden. 4) Will man die Uberbleibsale von gesetzten Fürniß aus einem Glase haben, so lasset den Fürniß ein wenig erwarmen, giesset kalt Wasser darauf, so löset sich der Fürniß ab, und lässet sich heraus bringen, doch muß das Glaß nicht gar zu warm seyn, sonst würde es vom kalten Wasser auch in Stücken springen. 5) Wann der Spiritus nicht starck genung ist, und noch Phlegma bey sich hat, so lösen sich die Gummata nicht gnugsam auf, und bleibt nach den Abgiessen des Fürnisses ein starcker Bodensatz zurücke, zu solchen kan man frische Gummata thun und recht starcken Spiritum Vini darauf schütten, und aufs neue mit einander zum bessern Fürniß sieden lassen.

Vom Flachs und Lein.

Der Saame davon erfordert einen feuchtenfetten Boden, und ein mit kurtzen Mist wohl gedüngtes Erdreich. Er wird im Früh-Jahr, gemeiniglich in der Marter- oder Oster-Woche gesäet, bey hellem Wetter, Vormittage; Je dichter der Saame gestreuet

streuet wird, je feiner soll der Lein werden: Wenn er reiff geworden, welches in 13. oder 14. Wochen geschehet, wird er geraufft, doch soll man den Flachs stehend, nach einiger Meynung, nicht gantz reiff lassen werden, sondern geraufft werden, wenn er noch etwas grün ist, so gewinnt er fein subtile Haare, und er giebt sich besser im Gespinst. Die Bollen werden abgestreiffet, die Bosen in Bündlein gebunden, im Wasser geröstet, d. i. auf etliche Tage eingeweichet, sodann ausgewaschen, und in der Sonnen eine geraume Zeit getrocknet, zuletzt auch wohl in einem Back-Ofen gedorret, ferner auf der Breche gebrochen, geschwungen, gehechelt, und von dem Werck auf der Hechel gesaubert.

Den Flachs zuzurichten, daß er weich als eine Seide werde.

Deswegen haben sich etliche viele Mühe gegeben; Einige nehmen Wayd- oder Potasche, und lebendigen Kalck, machen daraus eine Lauge, thun den Flachs in die Lauge, und lassen ihn 24. Stunden weichen, nehmen ihn heraus, legen ihn ordentlich in einen Kessel, giessen obige Lauge darüber, und lassen den Flachs eine viertel Stunde darinnen kochen. Hierauf wieder in reinen Wasser ausgespühlet, das Wasser heraus gerungen, nachmahls den Flachs abermahl in die starcke Lauge geleget, und solches zum drittenmahl wiederholet, alsdann ausgespühlt, getrucknet und gehechelt, solches soll ihn so weich als Seide machen, einen schönen Glantz geben, auch einen zarten Faden zum nähen, spinnen, würcken und weben verursachen.

Andere schmieren auch den Flachs wann er zuvor wohl gehechelt worden, mit Küh- oder Kälber-Mist, und lassen ihn also 4. oder 5. Tage liegen, oder legen ihn gar 24. Stunden in eine Mist-Lacke, waschen ihn hierauf sauber aus, und trucknen ihn im Back-Ofen, worauf aber wohl acht zu haben, denn öffters Feuers-Gefahr dahero entstanden.

Noch andere nehmen den Flachs, legen ihn in einen Kessel umher, schaben Seiffe, mischen Alaun und gesiebte Aschen darunter, und legen eine Schichte um die andere alles in den Kessel, giessen Wasser darauf, lassen es einen Tag oder länger mit einander sieden, waschen das Trübe heraus, hängen hernach den Flachs an die Sonne, reiben und hecheln ihn, wie sichs gebühret, solches machet ihn auch sehr zart.

NB. Ehe der wohlgereinigte Flachs in den Kessel kommt, wird diese Behutsamkeit gebraucht, daß einige erstlich Stroh in Kessel legen, auf das Stroh ein Tuch, alsdenn den Flachs darauf, auf Flachs wieder ein Tuch, und darauf Wayd-Aschen streuen, und also eine Lage um die andere verfertigen, bis der Kessel voll ist. Darnach wird Lauge so aus halb Wayd-Asche und halb Kalck gemacht ist, darüber gegossen recht sieden lassen, und alsdenn wieder getrocknet und gehechelt, wie sichs gehöret. Die Holländer haben es weit in dieser Kunst gebracht, und wissen den Flachs sehr zart zu machen.

Leinwand in kurtzer Zeit zu bleichen, daß sie schön weiß wird.

Nach Flanderischer Art wird es also gemacht: So bald

bald die Leinwand von dem Weber kommt, wird sie in warmen Wasser gewaschen, damit die Klär und Schmier, so darinnen übrig ist, heraus komme, hernach wird sie in gute Lauge gesteckt, so von harter Aschen und Attich-Wurtzeln gemacht worden. Aus der Lauge wird die Leinwand in reinen Wasser wieder wohl ausgewaschen, bey schönen hellen Wetter und Thau auf das Graß gebreitet, bey warmen Sonnenschein fleißig begossen, und 7. oder 8. Tage also liegend gelassē, ist sie nicht schön weiß genung, wird sie noch einmal in die Lauge gesteckt, und wieder damit verfahren, wie schon gemeldet worden, so wird sie vollkommen weiß.

Auf eine andere Art.

Wann die Leinwand von dem Leinweber kommen, so wird sie in Britannien in warm Wasser eingeweichet hernach wohl ausgewaschen, damit die Schmiere heraus kommet, getrocknet und wieder mit laulichten Wasser gewaschen, folgends in Küh-Mist, der mit warmen Wasser zertrieben, gebrühet, und 24. Stunden darinn liegen lassen, hernach wieder mit warmen Wasser gewaschen, und fünff oder sechs Tage lang in Thau gelegt, und an der Sonnen fleißig begossen, hernach wieder in die Laugen gethan, aus der Laugen ausgewaschen, und nachmals gebleichet, so wird sie innerhalb 10. bis 12. Tagen schön weiß.

Leinwand innerhalb 10. bis 12. Tagen schöner zu bleichen, als sonst in so viel Wochen kaum geschehen kan.

Nehmet warm Wasser, und lasset in 200. Pfund ohngefehr zwey Pfund Salpeter zergehen, zertreibet auch

auch so viel Küh-Koth darinnen, als zu der Lauge nöthig ist. Wann die von dem Leinweber gekommene Leinwand mit warmen Wasser wohl ausgewaschen und wieder trocken worden, wie oben erwehnet, wird solche 24. Stunden in gemeldte Lauge gelegt; darnach mit warmen Wasser wieder ausgewaschen, trocknen lassen, und zu dreyen mahlen damit continuiret. Endlich 5. oder 6. Tage im Thau ausgebreitet liegen lassen und bey schönen Sonnenschein öffters begossen, auch noch einmahl in die Lauge gethan, wieder ausgewaschen und ausgebreitet, so soll sie innerhalb 10. biß 12. Tagen aufs schönste weiß werden.

Nota. Es kommt alles auf Kunst, Gedult und Mühe an, so läst sich vieles möglich machen. Die Holländer wissen die Schlesische Leinwand mit Buttermilch zu walcken und zuzurichten, daß sie vor eine Holländische durchgehen kan.

Nachdem durch einen gelehrten Künstler, J. H. S. viele Meilen von hier mir eine curieuse Materie von Sack-Uhren eingesand worden, dem einige Hundert Stück durch die Hände gegangen, vieles Frauenzimmer aber von Sack-Uhren auch Liebhaber sind, so hat man diese Nachricht hier mit einverleiben wollen.

Von Sack-Uhren.

Es ist zu diesen Zeiten fast in allen Ländern nichts gemeiners, als die Sack-Uhren. Denn man

wird nicht allein unter hohen Stands- und andern vornehmen Personen wenige, ja wohl keine finden, welche derselben, wo nicht einige, wenigstens eine führen, sondern es werden auch dieselben häuffig bey Geringern angetroffen.

Weilen nun ein jeder, welcher sich eine Sack-Uhr kauffen will, nicht alleine gerne gleich vor sein Geld haben, sondern auch vor sein ausgelegtes Geld gerne eine lange Zeit den ihm vorgesetzten Nutzen haben will, so soll denen zu Gefallen allhier eine gantz kurtze, und deutliche Anleitung gegeben werden, wie nicht sowohl eine Sack-Uhr zu erkennen ob sie gut, oder nicht tauglich sey, als auch, wie eine gute Sack-Uhre zu tractiren, daß sie eine geraume Zeit in gutem Stande bleiben könne.

1. Wie eine Sack-Uhre zu erkennen, ob sie gut oder nicht tauglich sey.

Unter allen Sack-Uhren werden die Englischen sonderlich æstimiret, und gemeiniglich andern vorgezogen. Vor Englische-Uhren aber hält man insgemein diejenigen, welche auf dem Unterboden den Nahmen eines berühmten Künstlers, und den Nahmen der Stadt London auch wohl bey dem Nahmen eine gewisse Zahl, als 5348. oder dergleichen haben. Allein wer hiernach gleich schliessen will, daß Er eine Englische Uhre habe, der wird sich mehrentheils betriegen: Denn die meisten Uhren, worauf sich dergleichen Nahmen und Zahlen befinden, haben London niemahls gesehen, wenn auch gleich diejenigen, so solche verkauffen, dieserwegen die bündigste Versicherung geben. Und gesetzt auch, daß einer völlige Versicherung hat,

daß

daß seine Uhre in London gemacht, so folget doch nicht gleich, daß Er eine gantz vollkommene gute Uhre habe, die nicht den geringsten Fehler an sich habe. Denn es ist ja bekandt, daß nicht alle Künstler in London extraordinaire Künstler seyn, sondern auch viele darinnen leben, welche sich nur ebenmäßig durch zu bringen, arbeiten. Uberdas ist auch bekandt, daß die mehresten Künstler in London nicht selbst arbeiten, sondern ihre Arbeit durch ihre Gesellen verfertigen lassen, mithin nicht schlechterdings auf ihren Nahmen, den sie auf ihrer Gesellen Arbeit setzen, zu sehen. Ja wenn manche das Glück haben könten, daß sie aus der Königlichen Societät eine Uhr bekommen könten, so hätten sie nicht Ursach, sich lange zu bedencken, ein gut Stück Geld an solche Uhr zu wenden, indem sie dabey Versicherung gnung hätten, eine vollkommene gute, und accurate Uhre zu bekommen, aber solches ist nicht leicht müglich.

Wer demnach eine Uhre kauffen will, der hat sonderlich darauf zu sehen, daß er eine gute Uhre bekomme, es mag darauf London, oder ein ander Orth stehen, wenn sie nur dauerhafft gemacht, und alle requisita einer guten und accuraten Uhre hat.

Hiervon aber die Versicherung zu haben, muß man sonderlich auf folgende Stücke sehen:

1. Muß die Uhre fein geschwinde und munter vibriren.
2. Muß die Uhre fein gleich, und nicht bald geschwinde, bald langsame Schläge thun, wenn man etwa eine halbe viertel Stunde zuhöret.

3. Müssen die Schläge fein starck, und gleichsam klingend seyn, denn Uhren, worinnen die Schläge so taub gehen, daß man sie kaum hören kan, taugen nicht viel.

4. Muß eine Uhre, wenn man sie bald aufhänget, bald auf der Capsel, bald auf dem Glase liegen lässet, immer gleiche Schläge halten, und sich nicht bey einer jeden Positur verändern.

5. Weilen die Federn in denen Uhren nicht allezeit eine gleiche Dicke haben, folglich, wenn der dickere Theil derselben sich löset, die Uhre mehr getrieben wird; desgleichen weilen in vielen Uhren die Schnecke nicht in gehöriger proportion zugerichtet ist, und von diesen beyden Stücken eine grosse Ungleichheit der Stunden herkommen kan, so muß man eine Uhre alle Stunden nach einer guten Perpendicul-Uhre, oder wo man versichert ist, daß eine gemeine Stadt-Uhre accurat die Stunden hält, nach derselben probiren, und examiniren, ob sie auch alle Stunden richtig eintreffe. Denn es ist nicht genung, daß eine Uhre 24. Stunden mit der Sonne, oder einer perpendicul- und richtigen Stadt-Uhre überein komme, sondern sie kan dennoch kurtze und lange Stunden in währender Zeit machen, als wobey eben die Unrichtigkeit der Feder, Schnecken, Räder und Getriebe zu erkennen, und solche Uhren, wobey sich diese Umstände befinden, sind nicht viel nütze.

Wenn man aber nach vorbeschriebener Probe befindet, daß eine Uhre nicht nur die 24. Stunden, sondern auch die eintzelne und viertel Stunden mit einer

per-

perpendicul oder richtigen gemeinen Uhre gantz gleich hält, so ist es eine marque einer guten Uhre, und die kan man sicher behalten.

6. Muß man auch auf das Croven-Rad, oder dasjenige, welches einem Kamm-Rad, in einer Mühlen ähnlich siehet, acht haben. Wenn selbiges ziemlich groß ist, so ist die Uhre nach der neusten Fason gemacht, und wird nicht so leicht stehen bleiben, als diejenigen welche kleine Cronen-Räder haben.

7. Endlich hat man auch auf die Grösse der Uhren zu sehen. Die Uhren, welche ungeheuer groß sind, sind zwar wegen ihrer Dauerhafftigkeit nicht zu verachten, zumahlen wenn sich vorbesagte requisita bey denenselben befinden; Allein sie sind wegen ihrer Grösse etwas unbequem bey sich zu tragen. Dahingegen die gantz kleinen Uhren, wie sie sonderlich zu diesen Zeiten mehrentheils gemacht werden, auch so sonderlich nicht zu recommendiren, indem die mehresten Räder und Getriebe in denenselben sehr subtil gemacht, folglich nicht so lange, als andere, dauren können. Dahero sind die von der mittlern Grösse, wenn sich zumahlen vorbesagtes bey ihnen befindet, wohl allen vorzuziehen, indem solche nicht nur ziemlich bequem bey sich zu tragen, sondern auch ebenmäßige Dauerhafftigkeit haben, so daß sie, wenn sie gehörig tractiret werden, wohl 50. bis 60. Jahre gute Dienste thun können.

Zu Franckfurth, Münster, Bremen, Cassel, Darmstadt, Hanau und noch einigen andern Orthen finden sich ziemlich geschickte Künstler, welche ihre Uhren

mehrentheils nach dieser fason machen, und wer von selbigen eine Uhre kaufft, die sie ihm auf ihre parole hingeben, der kan einigermassen gesichert seyn, daß er in seinem Handel nicht sonderlich gefähret werde.

Wer eine Uhre kauffen will, die schon eine zeitlang gebraucht, der muß ebenfals auf vorbesagte Puncte sehen. Und weilen niemand eben wissen kan, wie lange eine Uhre gebraucht worden, mithin bey dergleichen Uhren zu besorgen daß sie entweder zum theil vom Rost angegriffen, oder sonst an Rädern und Getrieben etwas ausgelauffen, so muß man solche durch einen geschickten Uhrmacher mit welchem man zumahl in guter Bekandtschafft stehet, oder einen andern in dieser Kunst erfahrnen Menschen aus ein ander nehmen, und erforschen lassen, ob noch alles in gehöriger Ordnung, oder ob die Zapffen an denen Rädern abgebrochen, oder wenigstens vom Rost dünne gefressen, imgleichen ob die Getriebe hohl gelauffen, als welches man gar bald daran sehen kan. Finden sich diese letzteren Umstände, so hat man sich vor solcher Uhre zu hüten. Wenn aber noch alles in gutem Stande sich befindet, und überdem eine solche Uhre die vorhin gemeldten requisita hat, kan man wohl etwas daran wagen.

Vor einer gantz alten Uhre, dergleichen diejenigen sind, welche gantz kleine Unruhen ohne Spiral-Federn haben, und entweder mit einer blosen Feder, oder auch wohl vermittelst einer Schnecken und Darm-Seiten getrieben werden, hat man sich zu hüten, denn die taugen fast zu nichts anders, als daß man nur bey andern zeigen kan, daß man auch eine Uhre habe.

2. Wie

2. Wie man eine Uhr tractiren solle, daß sie eine geraume Zeit in gutem Stande bleibe.

1. Muß man eine Uhre alle 24. Stunden aufziehen, wenn sie auch gleich sonst 28. oder mehr Stunden gehen kan.

2. Muß solches Aufziehen allemahl des Mittags um 12. Uhre geschehen, wiewohl einem jeden frey stehet, sich eine andere beliebige Zeit, als wenn er aufstehet, oder schlaffen gehet zu erwehlen. Die Ursache aber, warum eben die accurate Mittags-Zeit zum Aufziehen, sonderlich recommendiret wird, ist diese, weilen man alsdenn nach einer accurat gesetzten Sonnen-Uhr seine Uhre so gleich richten kan, als um welche Zeit man einer Sonnen-Uhre am sichersten trauen kan, wenn sie nur just nach einer accuraten Mittags-Linie gesetzet, und der Stylus recht perpendiculair gerichtet ist.

3. Muß man die Uhre nicht ohnaufgezogen hangen oder liegen lassen, sondern dieselbe beständig gehen lassen. Denn wenn eine Uhre offt ohnaufgezogen bleibet, so fangen die Zapffen an den Rädern leicht an zu rosten, und auf solche Arth kan die beste Uhre gar bald völlig zu schanden gehen.

4. Muß die Uhre nicht viel liegen, sondern, wenn man dieselbe nicht bey sich träget, mehrentheils frey hangen.

5. Muß man niemanden erlauben die Uhre aufzumachen, der nicht selbst eine Uhre trägt, und folglich nicht wohl weiß mit Uhren umzugehen. Denn wer nicht wohl weiß mit Uhren umzugehen, der weiß auch nicht, an welchem Orth er eine aufgemachte Uhre angreif-

greiffen soll, mithin können die Räder und Unruhe durch ungeschicktes Angreiffen in Gefahr gerathen, und entweder verbeuget oder gar die Spitzen an denenselben abgestossen werden.

6. Muß die Uhre, wenn man sie bey sich trägt, in einer besondern von dickem Leder gemachten Tasche wohl verwahret werden, damit sie nicht von der Ausdämpffung des Leibes erwärme, und was Stahl ist, roste.

7. In der Lufft und im Wetter muß man die Uhre nicht ohne Noth aufmachen, sondern wenn man sie aufziehen muß, so muß man es im Hause thun, oder so man auf Reisen in freyer Lufft ist, so muß man sich so stellen, daß einem der Wind auf den Rücken gehe, damit man die Uhre wohl verdeckt halten könne.

8. Wenn man die Uhr nach einer andern accuraten Uhre, oder nach einer Sonnen-Uhr, oder Mittags-Linie stellen will, so muß man den Zeiger nicht mit den Fingern herum drehen, sondern man muß den Schlüssel an die hervorstehende Welle stecken, und sodann den Zeiger entweder vor oder rückwarts rücken, welches der Uhre nicht schadet.

9. Gehet eine Uhre entweder zu geschwinde oder zu langsam und man will deren Gang corrigiren, so muß man den Schlüssel an die Welle der auf dem Unterboden der Uhre befindlichen gantz kleinen Scheibe stecken, und sodann kaum einer Stecknadel dicke von sich herum drehen, wenn sie soll geschwinder gehen, und zu sich, wenn sie soll langsamer gehen, und dieses muß man allemahl nach 24. Stunden, so lange continuiren, biß man befindet, daß sie accurat gehet. Denn wenn

man

man dieses Scheibgen rechtwärts drehet, so wird die Spiral-Feder dadurch um ein weniges verkürtzet, folglich kan sie nicht mehr so weit umschweiffen, und muß also geschwinder gehen. Dahingegen wenn gedachtes Rädchen linckwärts gedrehet wird, so wird die Spiral-Feder dadurch verlängert, und kan also weiter ausschweiffen, mithin muß die Uhre langsamer gehen.

Alte Uhren, darinnen keine Spiral-Feder an der Unruhe ist, können auf solche Arth nicht corrigiret werden, sondern, wenn dieselben zu langsam gehen, muß die Feder etwas angespannt, und wenn sie zu geschwinde gehet, muß selbige etwas nachgelassen werden. Dabey aber dieses zu mercken, daß man keine Feder anspannen soll, wenn die Uhre aufgezogen ist, denn sonst die Feder gar leicht zerspringt; Hingegen kan man eine Feder zu allen Zeiten etwas zurücke lassen, die Uhre mag aufgezogen seyn, oder nicht.

10. Wenn eine Uhre lange Zeit in gutem Stande bleiben soll, so muß sie alle Jahr, aufs höchste alle 2. Jahre ausgeputzt, und eingeschmieret werden: Denn wenn eine Uhre trucken gehet, so arbeitet sie sich bald aus.

11. Alle 2. bis 3. höchstens 4. Jahre muß das kleine Zäpfgen in dem Deckel über der Unruhe, darinnen die Unruhe gehet, heraus genommen, und ein neues hinein gesetzet werden, indem die Pfanne in diesem Zäpfgen durch die beständige und geschwinde Bewegung der Unruhe gar leicht ausläufft, mithin ein öffteres Stillstehen der Uhr im hangen und liegen dadurch verursachet wird.

12. Die Uhre muß nicht bey andern Sachen, sondern in einer vorhin beschriebenen besondern Uhr-Tasche getragen werden, und zwar so, daß das Glaß allemahl gegen den Leib komme.

13. Wer selbst die Geschicklichkeit hat seine Uhre auseinander zu nehmen, aus zu bürsten und einzuschmieren, der bediene sich zum Einschmieren folgendes Oehls: Er giesse nehmlich ein wenig von guten weissen Baum-Oehl in ein irrdenes Geschirr, schmeltze darauf etwas Bley, und giesse solches gantz heiß in das Baum-Oehl, und solches thue er 4. bis 5. mahl; hierauf lasse er solches ausgeglühete Baum-Oehl 24. Stunden stehen, giesse darauf das klare ab, und werffe etwas geschabet oder geraspelt Bley, und kleine Stücklein Kreite hinein, so ists zum Gebrauch fertig. Wenn dieses Oel zu Sommers-Zeit etwa 6. Wochen in der Sonnen distilliret wird, bleibet es allezeit flüßig, und was damit geschmieret wird, wird nicht leicht vom Rost angegriffen.

Eine gerechte Schmincke,

Welche die Haut sonderlich zart machet, und die Unreinigkeit des Gesichts vertreibet.

Solche Kunst-Stück habe von vornehmer Hand als ein besonderes Geheimniß bekommen. Es wird also bereitet: Nehmet Pottasche, so viel ihr wollet, setzet solche in einem Gefäß in Keller, so wird solche von der Lufft zufliessen, und wird ein helles Wasser werden.

Rec.

Rec. Nehmet frisch Mandel-Oel u. in der Lufft zerflossene Pott-Asche, von einem so viel als vom andern, und in ein Glaß mit einem engen Halß gegossen. Ferner Spiritum Vini zweymahl so schwer, als das Mandel-Oel und die zerflossene Pottasche gewogen.

(NB. Wann der Spiritus Vini über wohlriechende Kräuter abgezogen worden, bekommt es einen desto schönern und recht anmuthigen Geruch.) Giesset den Spiritus auch in das Glaß, verbindet es wohl mit Blase, und 10. bis 12. Tage, des Winters auf dem Ofen gesetzt, oder des Sommers bey warmen Sonnenschein darein gehänget, so wird das beste sich oben aufsetzen, welches herunter und in ein ander Gläßgen zum Gebrauch kan abgegossen werden.

NB. Von der Wärme wird es bereitet, man darff es aber nicht sieden lassen. Der Gebrauch ist also: Nachdem des Morgens und Abends das Gesichte reine abgewaschen, wird ein rein leinen Tüchlein damit befeuchtet, und das Gesichte damit gerieben und bestrichen.

Die Probe habe ich also damit gemacht, daß etliche mahl die lincke Hand damit gerieben, so ist die Haut davon viel sauberer und glätter worden, als die rechte gewesen.

Von Bereitung einiger anderen Wasser, welche die Unreinigkeit, Sommersprossen, Runzeln, Finnen, Mähler und Flechten der Haut vertreiben.

1. Nehmet Peterßilien und Nessel-Saamen, Pfersich-

sich-Körner, jedes gleich viel, kocht es in Wasser und waschet das Angesicht darmit; oder nehmet Roßmarien-Blüthe etwas Alaun und Weinstein, kochet alles dreyes in Wein, und waschet euch damit.

2. Nehmet Limonien und gedörrte Bohnen so viel ihr wollet, lasset beydes in Wein mit einander weichen, thuet darzu, nach proportion des obigen Honig, Eyer und Ziegen-Milch, und distilliret es, was über gehet, hebet auf bis zu euren Gebrauch.

3. Kampffer klein gestossen und in Brunnen-Wasser zergehen lassen, und darmit gewaschen.

4. Nehmet Rocken-Kleyen ein halb viertel Maaß, schlaget sie etliche mahl durch, bis alles Mehl davon weg ist, lasset sie in guten Wein-Eßig 3. biß 4. Stunden weichen, thut hernach einige Eyerdottern darzu, lasset sie darinnen zertreiben, und destilliret es in Balneo Mariæ; Das Wasser das davon übergehet, machet die Haut sehr rein.

5. Im Frühling samlet man Froschleich, setzt diesen in einen Erdnen Geschirr in Keller, so zerfliest es zu Wasser, dieses ist ein trefflich Wasser das Gesicht rein und zart zu machen, weil aber noch ein Ubeler Geruch dabey ist so muß man Weiß-Wurtz hinein legen wovon es allen widrigen Geruch verlieret.

6. Sammlet den Mertzen-Schnee und hebet ihn auf biß die May-Blumen kommen, wenn diese recht aufgeblühet, so pflöcket die Blüthen ab und destillirt selbige mit den Mertzenschnee-Wasser und thut von den Italiänischen Bohnen-Blüthen darzu, so von denen Gärtnern Phaseol carnetti genennet wird.

7. Distillirt weiße Lilien mit Milch in einen Glaß-

Kol-

Kolben, wiederholet dieses etliche mahl, mit anwendung grosser Behutsamkeit in gelinder applicirung des Feuers, wenn es fertig, so thut halb so viel destillirt Wasser von weissen Lupinen-Blüthen darzu, so wird es ein vortreflich Wasch-Wasser.

8. Nehmet 2. Untzen Rosen-Wasser, thut darunter 1. Untze Milch, ferner von unzeitigen Trauben-Safft 1. Untze, gestossenen Weyrauch 2. Qventlein, darzu auch das Weisse von Ey, welches zuvor wohl geschlagen wird, damit könnet ihr euch reiben ehe ihr zu Bette gehet, solches machet gleichfals eine reine Haut.

Wohlriechende Seiffe auf eine leichte Art zu verfertigen.

Rec. Nehmet der besten Venedischen Seiffe 1. Pfund, schabet solche gantz dünne und pulverisirt sie, durch reiben zwischen denen Händen, thut selbige in eine meßingerne Pfanne, giesset des besten Rosen- und Pommerantz-Blüth-Wassers eines jeden 1. Pfund darüber, setzet das Becken auf eine Kohl-Pfanne und lasset es etwas gehling erwärmen, rühret es mit einem höltzernen Spatel wohl unter einander, so löset sich die Seiffe wieder auf, und wird wie ein dicker Brey, wenn man nun also mit stetem Rühren über den Kohlen bey einer halben Stunden lang angehalten hat, so fänget die Seiffe an von sich selbsten lucker zu werden, dann tropffet man, unter annoch ferners beständigen Rühren, ein halb Quintlein des in Keller destillirten Wein-Stein-Oels darein, so es sich nun von der Pfanne abledіget, so giesset alles zusammen in ein höltzernes Kästlein, welches von dünnen Bretlein zusammen gesetzet, und wieder zerlegt werden kan, zuvor aber wird ein

rein

rein leinen Tüchlein in das Kästgen gelegt, ehe die Seiffe darein kommt, lasset es also 4. oder 5. Tage stehen und ertrocknen, und weil es nicht auf beyden Seiten zugleich trocken wird so hebt es mit dem Tuch heraus, und lasset es auf der andern Seiten auch ertrocknen, als denn zuschneidet sie mit einen meßingen Drat oder Faden, und verwahret sie hernach an einem trocknen Ort.

Nota. So die Seiffe soll einen schönen Geruch bekommen, müsset ihr acht haben, wann sie sich von der Pfanne abledigt, daß von einem wohlriechenden Oele 5. oder 6. Tropffen, und 2 oder 3. Gran Bisam und Zibeth, beydes mit Zucker abgerieben, darein gethan, und mit der Seiffe wohl vermischet wird.

Mandel-Seiffe, eine köstliche, darvon man zarte und saubere Hände bekommt.

Nehmet schöner pulverisirter Venedischer Seiffen ein Pfund.

Abgezogner schöner Mandeln ein Pfund.

Die Mandeln zerstosset in einen Mörsel mit ein wenig Rosen-Wasser und Pommerantzen Blüth-Wasser zu einen Brey, thut alsdann die Seiffen in einen grossen irrdenen Topff, giesset Rosen-Wasser, Frösch-leich-Wasser und weiß Lilien-Wasser jedes ein halb Pfund daran, setzet es mit einander auf ein Kohlfeuerlein, das sich die Seiffe recht solviren und auflösen kan; Darnach thut besagten Mandelbrey nach und nach mit stetigen Umrühren darzu hinein. So ihr nun sehet, das sich die Massa so wohl von dem Stempffel oder Rühr-Spatel, als von dem Boden des Geschiers schön abledigt, so müsset ihr mit den Rühren aufhören

ren, und die Massa entweder in das viereckigte Kästlein giessen, oder Kugeln daraus formiren.

Eine gute Hauß-Seiffen zu sieden.

Nehmet zu drey Theil Buchen- und Eichen-Aschen ein Theil ungelöschten Kalck, solches mit Wasser untereinander gemischet, das es aneinander klebet, darnach leget auf einen Zuber etliche Höltzlein (besser aber ist eine Zapffen-Gölte, und das Aescher-Tuch darein) und auf dieselbigen ein vier doppeltes Tuch, legt hernach die Aschen darauf, schlaget es wohl und feste auf das Tuch, giesset warmes Wasser darüber, lasset die Lauge durchtropffen, und wenn sie nicht scharff genung ist, so giesset die Lauge wieder auf, biß sie so scharff wird, daß wenn ihr eine Gause-Feder darein stecket, die Federn vom Kiel abgehen, oder ein frisch Ey vom Neste darauf schwimmet, fällt das Ey zu Boden, so ist die Lauge nicht gut, sondern muß durch mehr Asche und öffter Aufgiessen verbessert werden, biß daß das Ey darauf schwimmet. Das zu Boden gefallene Ey wird mit einem Schaum-Löffel wieder heraus geholet.

Nota. Wann die Seiffe weiß werden soll, wird sauber Stroh auf das Aescher-Tuch gelegt, wo ihr aber an statt Stroh Heu, Grummet oder Brennessel nehmt, wird sie grünlich.

Nehmet dann das Unschlit, thut es in den Kessel; mercket so viel ihr Pfund Unschlit nehmet so viel Maaß Laugen muß auch darzu genommen werden. Machet ein kleines Feuer unter den Kessel, lasset es gemach 8. oder 10. Stunden sieden, biß es zum halben Theil ohngefehr eingesotten ist, unter währenden sieden muß mit einer Schauffel oder dazu bereiteten Bretlein die Seiffe fleißig umgerühret werden, daß sie nicht überlauffe.

Ihr

Ihr müsset auch die Seiffe probiren, schüttet 2. oder 3. Tropffen aus dem Kessel auf einen Teller, da könnet ihr sehen, ob sie anhebt dick zu werden, dann wird auch wohl ein wenig gepülverte Alaun darzu gethan, ingleichen 2. biß 3. Hände voll Saltz darein gerühret; Kalck und Saltz machen die Seiffe hart. Nachdem viel oder wenig Seiffe gemacht wird, muß auch viel oder wenig Saltz darzu genommen werden.

Endlich wird die Seiffe in eine Seiffen-Lade oder geviertten Kasten gegossen oder geschöpffet, in Ermangelung eines Kastens aber in ein rund Stötzgen so einer Hand hoch, und der Boden voller Löcher gebohret ist. Vor den Einguß der Seiffe wird ein Tuch darein geleget, darnach die Seiffe darauf gegossen, unter den Stötzgen muß ein ander Gefäß stehen, darinn die Lauge abtrieffen kan. Wann die Seiffe Tag und Nacht also gestanden, kan solche mit einem Drat in Tafeln oder Stücker geschnitten werden, wie beliebig ist, und die abgeflossene Lauge kan zum waschen gebraucht werden.

Nota. Fünff Pfund Unschlitt giebt 9. bis 10. Pfund Seiffe. Beym sieden muß etwas gute Lauge zurück behalten werden, damit ihr könnet nachgiessen, wo die Seiffe im Kessel zu starck wirde. Alle Wasser zur Lauge sollen Regen- oder stehend Wasser seyn.

Je besser die Lauge ist, je mehr bekommt man Seiffe, daß 1. Stein Inschlit und 2. Stein schwehr Laugen biß 3. Stein Seiffen geben. Wann die Seiffe im

Kessel

Kessel siedet, muß das oben schwimmende unsaubere weg gethan werden.

Wie man Wachs bleichen soll, daß es schön weiß wird.

Erstlich gehöret gutes Wachs darzu, es muß schön Gold-farbig, oder Dottergelbe, auch wohl Feuerroth aussehen, reine, nicht zu fett, auch nicht zu schwer seyn, und einen lieblichen Honig-süssen Geruch haben.

Zum andern wird das Honig gereiniget: Thut das Honig in ein klein Kesselein, giesset ein wenig rein Wasser darzu, lasset es über einen gelinden Feuer schmeltzen, und wann es geschmoltzen, so giesset es in einen Zuber mit warmen Wasser, schäumet es ab, und bedecket es mit einen Sack oder etwas so sich darzu schicket, lasset es also langsam erkalten. Wann es dann kalt worden, so nehmet es heraus, und thut alle Unreinigkeit so unten daran befindlich, davon.

Lasset das Wachs in den Kessel nochmals zergehen, seyhet es hernach durch ein Beutel Tuch ab, und machet es von aller Unreinigkeit lauter und klar. Wenn dieses geschehen, so last das Wachs in einen Kupffern Kessel über gelinden Kohlfeuer warm werden und schmeltzen. Neben den Kessel setzet zwey kleine Zuber oder Gefäße mit frischen, und in jeden Zuber ein rund höltzern Scheiblein wie ein Teller, ohngefehr eines halben Fingers dick, oben in der Mitten mit einer Handhabe, damit man die Scheiben in das Wachs duncken und wieder heraus heben kan. Nehmet die Scheibe bey der Handhabe aus dem Wasser, und tunckets sie mit der untersten Fläche in das Wachs, so hänget es sich fein dinne an, löset selbiges hernach mit einen Messerlein ab, continuiret damit so lange, bis daß das Wachs alles aus dem Kessel abgehoben ist. Darnach leget die abgelöseten Scheiben Wachs auf eine Hörte, Bühnen oder sauber abgehobelt Bret in die Sonne, begiesset es beständig mit Wasser, und bleichet es so lange, bis es weiß genung ist.

Die beste Zeit Wachs zu bleichen ist im Julio oder Heu Monath, nemlich in Hunds-Tägen wann die Sonne am heissesten scheinet, darbey muß es öffters mit frischen Wasser genetzet werden, gleichwie das leinen Tuch gebleichet wird. Auch muß fleißig darauf gesehen werden, daß bey windigen Wetter kein Staub, Aische, Sand, Stoppeln oder andere Unreinigkeit auf das Wachs komme. Demnach könnet ihr das Wachs mit nassen Tüchern bedecken, und unter demselbigen indessen gleichsam mäßig bleichen lassen, so bleibet es doch vor der Unreinigkeit bewahret.

NB. Wo das Ausschöpffen mit der Scheibe zu langsam von statten gienge, daß etwas Wachs sich verzehren möchte, so kan das zerlassene Wachs durch ein reines Becken worinnen 8. oder 10. kleine Löchlein seyn, über eine Waltze laufen lassen, die in einem Zuber voll Wasser stehet, und muß die Waltze geschwind herum gedrehet werden, damit sich das Wachs in lauter kleine dünne Schelfflein oder Häutlein zertheilen muß. Welche zusammen gesammlet und auf die Bleiche gebracht werden.

Das Wachs auf unterschiedene Art zu färben.

Roth Wachs, wird also gemacht, wann man unter ein Pfund geschmoltzen Wachs 3. Loth wohlgeriebenen Zinnober, ein halb Loth Terpentin, und eine Nußschaale voll Honig thut, alles wohl unter einander gerühret, und es alsdenn in ein lauteres Wasser giesset.

Grün Wachs, darzu wird an statt des Zinnobers, zart geriebener guter Grünspan genommen, und wann es wohl untereinander gerühret, so gießt man das Wachs in scharffen Eßig.

Schwartz Wachs, Kühnruß und ein wenig Lein-Oel oder Unschlitt unter geschmoltzen Wachs gerühret; daraus kan man Kugeln machen.

Wachs so sich sauber giessen läst, nehmt zu ein Loth Wachs anderthalb Loth Colophonium, 1. Quentin schwartz Schuster-Pech, und 2. Quentin Ringelroth, und solches in schmeltzen wohl unter einander gerühret.

Posier-Wachs, darzu 4. Loth weiß und 1. Loth gelb Wachs genommen, ingleichen einen halben Gran Bleyweiß, einen Gran

rothen

wther Menge, darzu gethan, in einen neuen Topff geschmoltzen und wohl unter einander gerühret.

Wachs, Hartz, Terpentin und ein wenig Lein-Oel, unter einander zergehen lassen, und wohl gerühret, giebt ein Baum-Wachs.

Wachs, dadurch man auf Kupffer etzet, nehmet weiß Wachs 3. Loth, Asphalti 2. Loth, Mastix 1. Loth, alles zusammen geschmoltzen, durch ein Tüchlein gedruckt, und Zapffen daraus gemacht. Beym Gebrauch wird die Kupffer-Blatte auf einer Kohl-Pfanne warm gemacht, und dieser Etz-Fürniß darauf gebracht, alsdenn wann der Grund trocken und geröstet, wird solcher mit dünnen Bleyweiß überzogen, damit die Zeichnung der Figur desto deutlicher darauf kan gebracht werden.

Wie man das Wachs zu denen Früchten bereiten, färben und mischen könne.

1. Zu Zitronen, wird Curcuma, oder Bleygelb, so viel nöthig darunter gemischet, 2. zu Pomerantzen-Früchten, wird unter gelb zerlassenes Wachs, schöne türckische Mennig oder Rauschgelbe gethan, bis man es der Farbe gleich befindet, 3. unter gelbe Wachs ein wenig Grünspan gemischt, giebt schön Licht grün, 4. zu Muscateller-Weintrauben, wird weiß Wachs und ein wenig Grünspan genommen, bis man sietzet, daß es seine rechte Farbe bekommt, 5. zu Zwetschgen, kommt Indig und Lack, 6. zu Aepffel und Birn, Bleygelb und destilirter Grünspan, 7. zu Welschen Nüssen, gelb Wachs und satt Ogget, 8. zu Maulbeeren, mehr Indig als Lack, 9. zu Haselnüssen, satt Ogger und Bleygelb, 10. zu Pfersing, Bleygelb und Bleyweiß, 11. zu Castanien, Braun-roth und ein wenig Umbra, 12. zu Kirschen, weiß Wachs und zerlassene Haußblasen darein, Tornasoll mit einem Pensel angestrichen, 13. zu Spargen, weiß Wachs und Grünspan, 14. zu Erbsen, distillirten Grünspan, 15. Artischocken, darzu Operment, distillirten Grünspan und ein wenig Schwärtze. 16. zu Johannes-Träublein, weiß Wachs in Hausenblasen getunckt, darnach mahlet man sie, und tunckets noch einmahl ein, daß sie Häutlein bekomme.

Zahn Pulver zu bereiten.

Rec. Salpeter und gebrannte Alaun, jedes 1. Quintlein.
Weisser Myrrhen ein halb Quentlein.

Gebrannt Hirschhorn und weissen Weyrauch, jedes anderthalb Quentlein.

Fischbein und Bimsenstein, jedes ein halb Quentlein.

Muscatnuß 1. Quint, alles zu Pulver gemacht und unter einander gemischt.

Ein anders.

Nehmet Zimmet, Negelein, Weyrauch, Spicanarden, Dattelkern, Krebs-Augen, Mastix, jedes 2. Loth, Eyerschalen von jungen Hünern; zerstosset alles klein, und vermischt es unter einander.

Ist Zart gestossener Kieselstein, Veil-Wurtz, gedörrte Salbey, gebrannte Alaun, Zimmetrinden, alles zerstossen und unter einander gemischt.

Mastix und gebrannt Hirschhorn, jedes 2. Loth, Florentinisch Veil-Wurtz ein halb Loth, Weyrauch ein halb Loth, gebrannt Saltz ein halb Loth, rother Myrrhen 1. Quint; diese Stücke all auf das kleineste zerstossen u. durchgesiebt, in einer saubern Schachtel aufgehoben. Solches ist ein köstliches Zahn-Pulver.

Köstliches Zahn-Pulver, schwartze und stinckende Zähn schön weiß zu machen.

Nehmet weisser Corallen, Perleinmutter, jedes 1. Loth, Paradiet Holtz 1. Quint, Bisam 2. Gran, machet alles zu Pulver, darm reibet des Morgens, auch jedesmahl nach der Mahlzeit die Zähn fleißig sie werden dadurch schön und weiß wie Helffenbein.

Zahn-Pulver so nicht viel kostet und gleichfals die Zähn schön weiß macht.

1. Den Stein Nautilites zu Pulver gestossen, durch ein Haarsi geschlagen, und ordentlich die Zähne damit abgerieben, macht so che gantz sauber.

2. Brodt-Rinde auf den Ofen gelegt, und lassen recht dürr werden, zu Pulver gemacht und die Zähne darmit gerieben; So che geben einen guten Geschmack im Munde, auch werden d Zähne gantz schöne weiß davon.

3. Nehmet Post- oder Porstdörffer-Aepffel, schälet etlichen d Schaale ab, darnach in vier viertel getheilet die Kern und Einsa sung derselben weggeschnitten, das übrige auf den Ofen gele bis es ausgedorret, daß sichs zu Pulver stossen läst. Damit d

Zähne gerieben, es macht dieselbigen so weiß wie Helffenbein.

D

Des
Immer-währenden
Astronomisch-Meteorologisch-
Oeconomisch-

Frauenzimmer-
Reise- und
Hand-Calenders
Küchen-
INVENTARIUM,

Nebst unterschiedenen darzu gehörigen Wissenschafften, Frauenzimmer- und Oeconomischen Künsten.

Das Küchen-INVENTARIUM,

Nebst unterschiedenen darzu gehörigen Wissenschafften und Künsten.

I.

Küchen-Geschirr

Von Meßing, Kupffer, Zinn, Porcellan, Blech, Eisen und Holtz.

NB. Weil in dem Küchen-Inventario unterschiedene Stücke gedoppelt, drey und vierfach vorkommen, als Bornständer von Meßing, Kupffer, Zinn oder Holtz, Weitläufftigkeit zu vermeiden, so hat man dergleichen zusammen gehänget, und kan ohnmaßgeblich jedwedes, was von Küchen-Geräthe vorhanden ist, mit Dinte unterstreichen.

Anricht-Löffel

Apffel-Stecher oder Kugel-Kopff, von Stahl

Asch-Kuchen-Formen, von Meßing, Kupffer oder Thon,

Back-Räder von Meßing oder Eisen

Back-

Back-Eisen von Meßing,
unterschiedener Figuren, als Adler, Räder, Hirsche ꝛc. Muscheln, Krebse
Baum-Oel- oder Gause-Fett-Ständer, diese letztere sind sonderlich bey denen Franckfurther Juden gebräuchlich
Bett-Wärmer von Kupffer oder Meßing darein Kohlen gethan werden
Bett-Flaschen von Kupffer oder Zinn
Biegel-Eisen von Meßing oder Eisen
Blat-Glocke
Bier- und Wein-Hähne, grosse
kleine
Schließ-Hähne
Blase-Balg
Born-Ständer oder Wasser-Trog von Meßing, Kupffer, Zinn oder Holtz
Born-Kelle von Meßing oder Kupffer
Born-Kelle von Zinn oder Eisen
Born-Eymer oder Wasser-Kanne von Messing, Kupffer oder Holtz
Brat-Häußgen, darinnen der Spieß ohne Brat-Bock gehet.
Braten-Wender
Brat-Böcke
Brat-Spiesse, grosse
kleine
Lerchen-Spiesse
Brenn- oder Schweng-Pfanne
Brat-Pfanne von Meßing, Kupffer oder Eisen

Brat-Rost
Brückens-Müllgen von Zinn
Butter-Büchse von Zinn, Porcellan oder Steinern
Butter-Stecher
Caffee-Mühle
Caffee- oder Thee-Kessel
Caffee-Kanne von Meßing, Kupffer, Porcellan, Zinn oder Blech
Castrolle, darinnen man gedämpfft Fleisch bereitet, von Meßing, Kupffer, Zinn oder Eisen
Comment-Päckelgen
Confect-Formen von Zinn
Confect-Schüsseln von Porcellan suche Schüsseln
Dreck- oder Wasser-Böttgen, ein Gefäß beym Thee-Trincken gebräuchlich von Zinn oder Porcellan
Durch-Schläge von Meßing, Kupffer, Eisen, Blech oder Thönern
Eisen-Kuchen-Formen
Eyer- oder Schöpff-Käß-Formen von weisen Blech
Eyer-Näpffgen von Meßing, Kupffer, Zinn, oder Thönerne
Eyer-Näpffgen von Meßing, Kupffer, Zinn, oder Thönerne
Eyer-Schäuffelgen von Meßing, Blech oder Eisen
Feuer-Schirm von Meßing, Kupffer, oder Blech

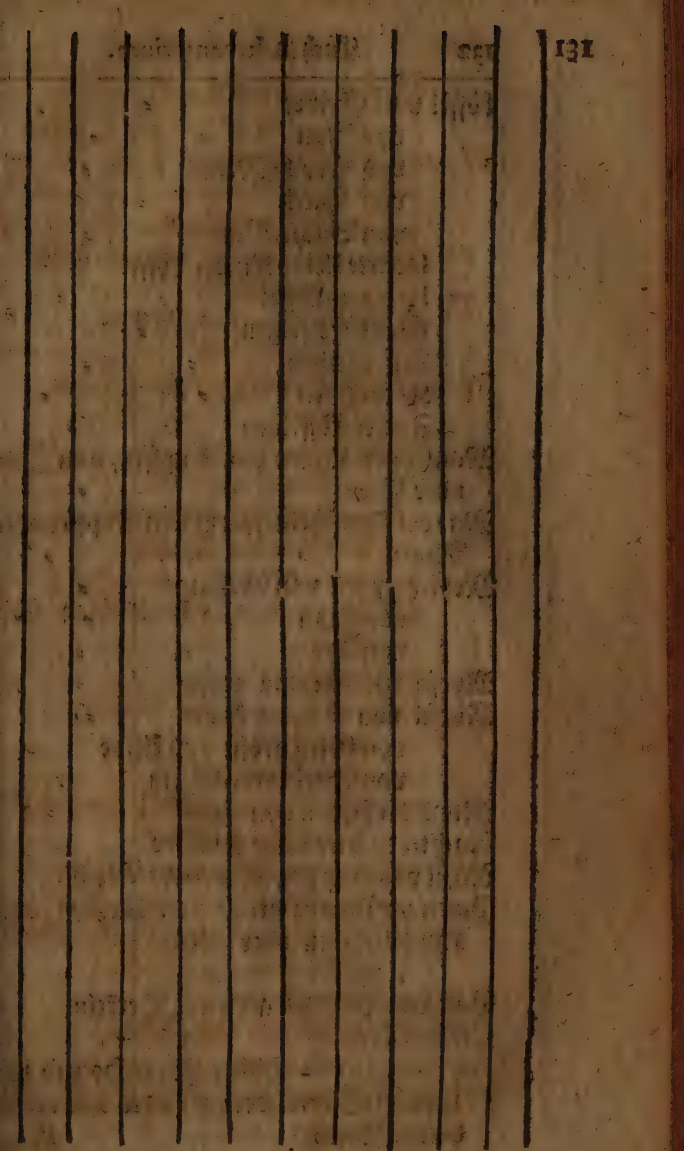
Feuer-

Feuer-Stübgen oder Feuer-Kiecken von Meßing, Kupfer, oder Blech
Feuer-Stürtze von Meßing, Kupffer, oder Thönern
Feuer-Schauffel
Feuer-Zange
Feuer-Bock
Feuer-Topff von Kupffer
Feuer-Zeug von Eisen
Fisch-Blatte von Zinn mit Löchern, dadurch das Wasser von Fischen ablauffet
Flaschen mit Schrauben von Kupffer, Zinn, oder Glaß
von Zinn getriebene glatte
Vier-Sechs- und Achteckichte
von Zinn ausgestochene
Kleine Fläschgen
von Serpentin-Stein
von Steinern oder Thönern ohne Schrauben
Fleisch-Beil oder Fleisch-Barte
Fleisch-Kellen von Meßing, Kupffer, oder Eisen
Fleisch-Gabel von Eisen
Gebackens-Formen von Meßing, Kupffer, Blech oder Thon
Gewichte von Meßing, Kupffer, Eisen, Stein oder Bley
Hacke-Bret
Hacke-Messer
Hange-Lichter, suche Lampen
Hand-Becken von Meßing, Kupffer oder Zinn

Hand-oder Wasch-Becken von Meßing, Zinn oder Thönern
Hand-Beul
Hand-Faß von Zinn, Kupffer, oder Thönern
Hand-Körbe von Meßing, Kupffer, Zinn, Blech oder Holtz, geflochtene
Hand-Quele oder Hand-Tuch,
Heber von Meßing, Kupfer, Glaß oder Blech
Henckel-Töpffe oder Bräute von Meßing, Kupffer, Zinn, oder Thönerne
Hobel-Eisen grosses
kleines
Kammer-Geschirr oder Nacht-Topff von Zinn, Porcellan, oder Blech
Kannen von Zinn grosse
mittelmäßige
kleine
getriebene
Kannen von Zinn gestochene
glatte
Kannen grosse bauchichte, mit einer langen Schnäppe
Kannen von Messing,
von Kupffer,
von Holtz mit Zinn ausgelegt
Kanne zum Thee, suche Thee-Kanne
Bauch-Kannen
Kannen mit Schnäppen zum Trincken
Senff-Känngen
Kessel von Messing grosse,
mittlere,
kleine,

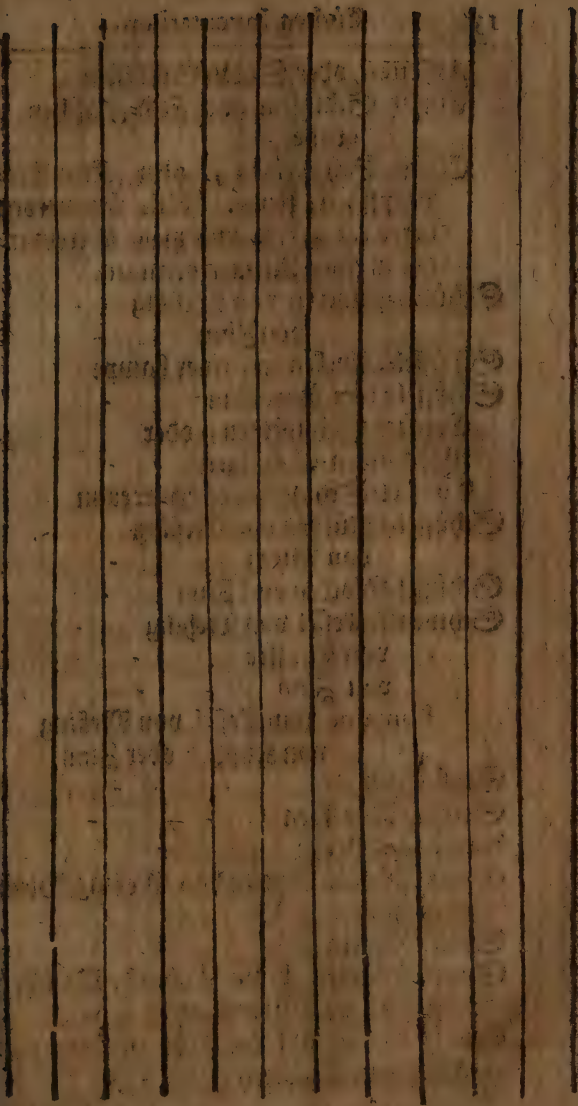
Kessel von Kupffer grosse
mittlere
kleine
Schincken-Kessel
Kohl-Pfanne von Messing
= von Kupffer
= Thönerne
Kohl-Schäuffelgen von Messing
= von Eisen
Krätzer, oder Krug- und Glaß-Bürste
Kräuse, mit Silber beschlagen grosse
kleine
mit Zinn grosse
kleine
Krüge von Porcellan
Steinerne
Thönerne
Gläserne
Kuchen- oder Back-Wälger glatte
ausgestochene
Küchen-Messer, da der Stiel von Hirsch-Horn, Holtz, oder Bein
Lampen von Messing
runde Lampen
Schatten-Lampen
Henge-Lampen von Messing
von Zinn
von Eisen
Lange Lampen von Messing, Zinn, Eisen, oder Blech
Nacht- oder Tobacks Lämpgen
Lavor, oder Gieß-Becken von Kupffer
von Zinn

Gieß-Kanne von Kupffer
von Zinn
Laterne oder Leuchte von Meßing
von Blech
von Holtz und Glaß
Stangen-Laternen von Messing
von Blech
Hand-Laternen von Messing
von Blech
Leuchter von Messing grosse
kleine
von Zinn grosse
kleine
kleine Leuchter von Stahl
gewundene von Drath
von Blech
Reise-Leuchter, von Messing oder Zinn
Steck-Leuchter
Wand-Leuchter von Meßing
von Zinn
von Blech
von Schnitz- oder Pappwerck
von Spiegel-Glaß
Cronen-Leuchter von Meßing
von Glaß
Nacht-Leuchter mit Wasser gefüllet
von Zinn oder Blech
Lichtputzen von Meßing
von Eisen oder Blech
von Stahl
Lichtputzen-Blech oder Kästgen von Messing, Zinn, oder Blech



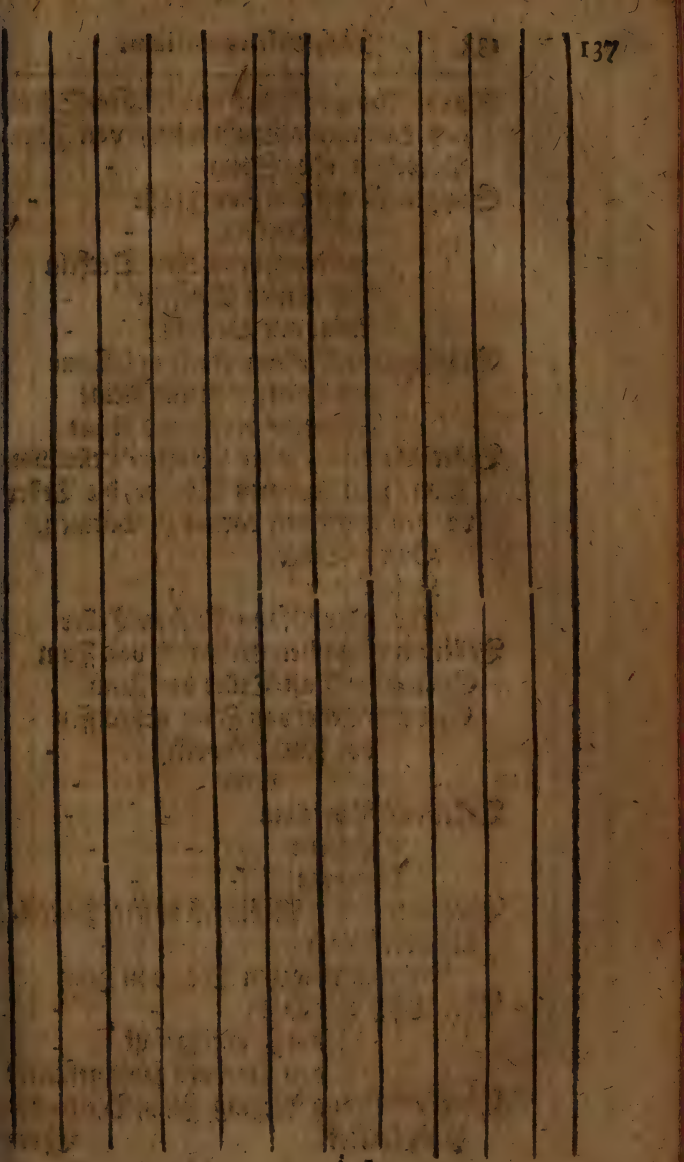
Löffel von Silber
von Zinn
von Printz-Metall
von Blech
von Buchs-Baum
lackirte kleine Kinder-Löffel
Potagen-Löffel
Senff-Löffelgen
Löffel-Blech
Koch-Löffel
Zucker-Löffelgen
Maaß oder Kanne von Kupffer, von Zinn oder Blech
Mandel-Muscheln-Form von Kupffer oder Thon
Mehl-Fäßgen von Meßing
von Zinn
von Holtz
Mörsel von Meßing grosse
Mörsel von Meßing kleine
von Eisen grosse und kleine
von Serpentin-Stein
Mund-Kesselgen von Zinn
Nacht-Leuchter suche Leuchter
Nösel von Kupffer, Zinn, oder Blech
Pasteten-Pfanne grosse von Meßing, von Kupffer, Zinn oder Blech
kleine
Pasteten-Pfannen auch mit Deckeln
Pfeffer-Mühle
Plat menagé von Silber, Zinn, Holtz so mit dünnen Silber überlegt, oder von versilberten Blech

Potachen-Becken von Meßing, Oval und
von Kupffer, rund.
Potachen-Schüssel
Potachen-Napff mit einem durchbrochenen
Deckel von Meßing, Zinn oder Blech
Potachen-Löffel suche Löffel
Querl grosse und kleine
Querl-Blech
Raucher-Pfänngen
Reib-Eisen grosses
kleines
Reibe-Keule von Meßing
von Kupffer
von Blech oder Holtz
Salat-Schüsseln auf Muschel-Art
Saltz-Faß von Kupffer, Zinn, Blech oder
Holtz
Saltz-Meste von Kupffer, Zinn, Blech,
Holtz, Porcellan oder von geschliffenen
Glaß
Schaalen von Zinn
von Porcellan
Schaum-Kellen von Meßing, Kupffer, Ei-
sen oder Blech
Schöpff-Stotz von Kupffer
von Holtz
Schüsseln grosse von Zinn
mittelmäßige
kleine
Flache Einlege-Schüsseln zum Braten
und Torten
Rand-Schüsseln grosse
mittlere
kleine

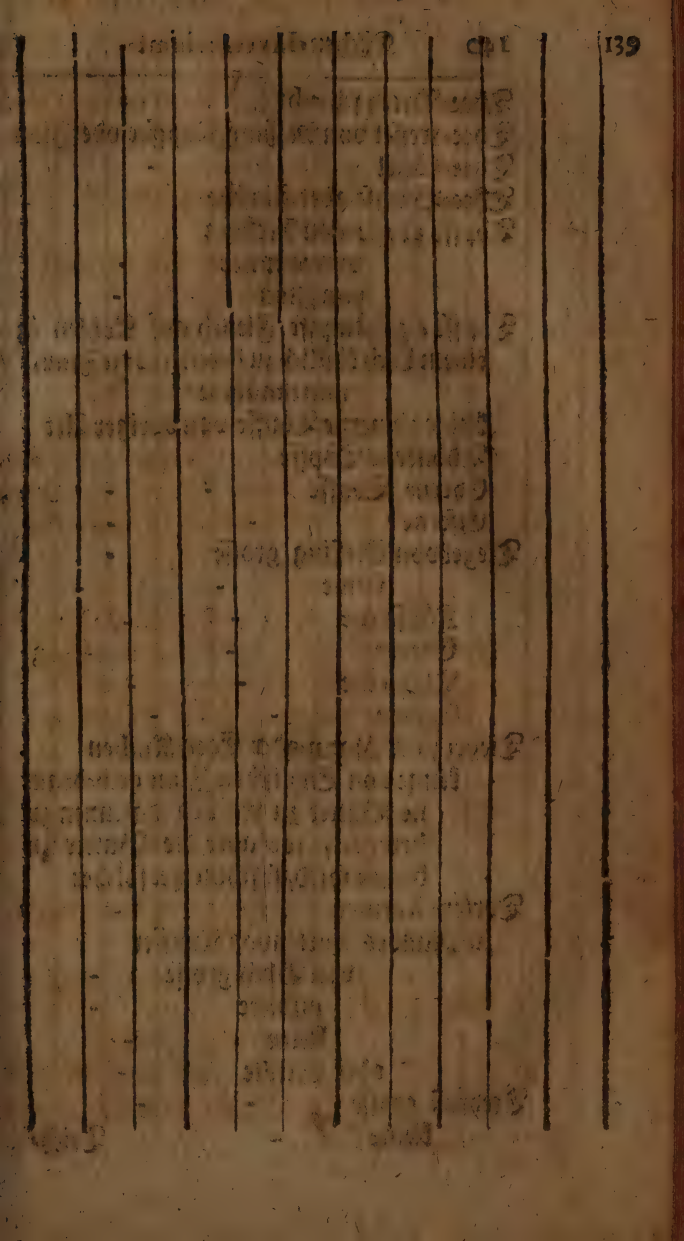


Assietten, oder Salat-Schüsseln
Einsatz-Schüsseln, oder Feld-Flaschen grosse
Einsatz-Schüsselgen, oder Krancken-Näpffgen, kleine. NB. Es werden derer 2. 3. 4. 5. 6. und mehr übereinander in einen Riemen getragen.
Schüssel-Rincken von Meßing -
von Zinn -
Schüssel-Rincken mit einer Lampe
Schüsseln von Porcellan -
Confect-Schüsselgen, oder Pyramiden-Schälgen -
Confect-Schüsseln von Porcellan
Schüssel-Stürtzen von Meßing -
von Blech -
Schüssel-Glocken von Zinn -
Schwenck-Kessel von Meßing -
von Kupffer -
von Zinn -
Fontaine zum Kessel, von Meßing
von Kupffer oder Zinn
Stoß-Eisen - -
Seiffen-Näpffgen - -
Servietten-Presse
Spritz-Kuchen-Spritze von Meßing, Blech oder Holtz - -
Spick-Nadeln -
Spuck-Bottgen beym Toback-Rauchen von Zinn oder Porcellan -
Spuck-Gefäß auf die Erde zu setzen von Holtz oder Thönern -

Spuhl-



Spuhl-Compen, Thee- und Caffee-Schälgen darinnen auszuspühlen, von Zinn, Porcellan oder Stein -
Suppen-Napff von Zinn grosse -
mit Deckeln -
mit durchbrochenen Deckeln
mit glatten Deckeln -
kleine mit Deckeln -
Stürtzen von Meßing, grosse und kleine
von Eisen grosse und kleine
Thönerne grosse und kleine
Teller-Machine, oder Wasser-Teller von Zinn, zum warmen Wasser, die Teller vor den Vorlegen darauf zu wärmen.
Butter-Teller
Käse-Teller -
Eyer- oder Pfann-Kuchen-Teller
Teller zum täglichen Gebrauch von Zinn
Spar- oder Gast-Teller von Zinn
Credentz-Teller von Zinn geschlüffen
von Zinn hohl-eckig -
runde -
Teller von Porcelain - -
Thönerne - -
Höltzerne - -
Thee-Kanne von Meßing, Kupffer, Porcellan oder Blech - -
Milch-Kanne zum Thee von Zinn
Thee-Tisch von Holtz - -
mit Zinn eingefast
von Zinn mit Holtz gefüttert
Thee-Breth von Meßing, Zinn, Blech oder Holtz lackirt



Thee-Breth schlecht -
Thee-Kessel von Meßing, Kupffer oder Zinn
Thee-Löffel - -
Thee-Büchse oder Flasche
Töpffe grosse von Meßing
von Kupffer -
von Zinn -
Töpffe, gedämpfft Fleisch auf Kohlen in einem Loch köstlich zu bereiten, von Zinn, mittelmäßige
kleine zinnerne Töpffe von voriger Art
Thönerne Töpffe -
Eherne Töpffe - -
Eiserne - -
Tiegel von Meßing grosse -
kleine - -
Küpfferne - -
Eherne - -
Thönerne - -
Eiserne - -
Tiegel zum Pfann- oder Eyer-Kuchen kleine von Englischen Zinn gelb-braune Butter zu Fischen darinnen zu bereiten, wo aber die Butter zu braun wird, so schmeltzet solcher
Torten-Formen - -
zu Mandel-Torten von Kupffer
von Blech grosse -
mittlere -
kleine -
oder Strilte -
Treyfuß grosse - -
kleine - Trich-

Trichter grosse von Kupffer
von Blech
von Holtz mit einer Tille
von Meßing oder Kupffer
kleine
Vorleg-Löffel
Waage mit Schaalen
Feder-Waage
Gewürtz-Waage
Wand-Leuchter, suche Leuchter
Wasch-Becken
Wasser-Formgen
Wasser-Kuchen-Formen von Blech
Wärm-Flasche von Meßing, Kupffer, Zinn oder Thönerne
Wurst-Biegel von Meßing, von Eisen, oder Holtz
Würtz-Schachtel von Zinn
von Blech
von Holtz
Zucker-Büchse von Meßing
von Zinn
von Glaß
Zucker-Schachtel von Meßing, Kupffer, oder Zinn
Zuckerstrauben-Trichter von Blech oder Kupffer

Kunst-Stücke,
Zum Küchen-Inventario.

I.

Beschreibung derer jenigen Dinge, womit Gold, Silber, Meßing, Zinn, Stahl und Eisen ꝛc. kan gereiniget und poliret werden, als

Alumen Roche, ist eine Art Alaun, oder Mineralisches Saltz, wird theils aus denen Felsen gebrochen, und wegen dessen vielfältigen Gebrauch beym färben wohl bekannt.

Asche, solche soll von harten Holtze seyn, damit die Lauge desto schärffer wird.

Bimstein, ein von zarten und leichten Sand-Theilgen erwachsener Stein, an Farbe weißgrau und leicht, daß er auf den Wasser schwimmet. Wann Bimstein in ein Faß Wein gethan wird, läst er solchen nicht mehr gähren. Der aus Sicilien kömmt, ist schwartz und schwehrer. Man braucht ihn auch zum Wunden, weil er dieselben reiniget und füllet.

Blutstein, wird in Africa, Spanien, Böhmen, Schlesien und andern Orten Teutschlandes gefunden; der so genandte schwartze oder dunckel-rothe wird von denen Goldschmieden zum poliren der Edelgesteine gebraucht, da denn der Spanische den Vorzug behält. In der Hand gehalten, daß er wohl warm wird, dienet vor das Nasen-Bluten. Zum Poliren wird er folgender massen präpariret: Der Blutstein, so schön, wird in Stücken geschlagen, in einen Hafen oder Topff gethan, mit einer Stürtze bedecket, verlu-

tirt,

tirt, und bey einem Töpffer 3. oder 4. mal mit eingesetzet und calciniret, dadurch wird er sehr mürbe, und lässet sich zum zarten Pulver stossen.

Kreide, ist ein weicher Stein, und werden an vielen Orten gantze Berge davon gefunden. In weitläuftigen Verstande giebts gelbe, braune, rothe und schwartze, allhier aber wird eigentlich die weisse Kreide gemeinet, so zum poliren gut, wann solche zuvor zu einem zarten Pulver gemacht wird. Ausser vielem Gebrauch ist sie innerlich für den Sod gut, äusserlich dienet sie wider die Rose und andere Entzündungen, kühlet und trocknet faule fliessende Schäden.

Schmergel, welcher zum poliren dienet, kommt aus Engelland, dienet zum schleiffen der optischen Gläsen, so wird er auch von Glaß- und Steinschneidern, Büchsen-Waffen- und Messer-Schmieden gebraucht. In unserm Küchen-Geräthe wird er zuvor zum zarten Pulver gemacht. Ausser diesen kan er auch unter Zahn-Pulver gebraucht werden.

Schwefel muß zart, brüchig, fein glantzend seyn, und nicht viel Sand haben. Es giebt unterschiedene Sorten, hier ist nur die Rede von dem gelben, und allgemein bekannten, der in allen Material-Läden zu bekommen ist. Er muß gleichfals zum zarten Pulver gestossen oder gerieben werden.

Trippel, ist ein weicher zarter Stein oder Kreide, weiß oder gelblicht, kommt über Welschland, wird um die Stadt Tripolis in Africa gefunden. Er muß schön weich, rein und zart seyn, denn es werden damit Glaß und Steine poliret und glantzend gemacht. Zuvor muß derselbe geschwemmet werden.

Venedisch Glaß. Solches wird in der Stadt

Murano, ohnweit Venedig verfertiget. Es wird daſſelbe wie ander Glaß gemacht, nur daß an ſtatt des Sandes Berg-Cryſtall oder andere reine Steine aus dem Po-Fluß, und das beſte Aſchen-Saltz von Alexandria darzu komt, davon es vor andern eine vortreffliche feine erlanget. Es muß zu einem ſehr zarten Pulver geſtoſſen werden.

Ziegel-Mehl, ſolches wird aus Dach-Ziegel- oder Backſtein-Stücken gemacht, da man erſtlich die Stücken kleine klopffet, ſolches in einem Mörſel zart ſtöſſet, und endlich durch ein zart Haar-Sieb ſchläget.

NB. Wann man ſchön-polirte Arbeit will ausputzen, ſo müſſen die Pulver darzu geſchwemmet werden, damit durch die ſandigten Theile das polirte nicht etwa Ritzen und Streiffen bekomme, welche ohne viele Mühe nicht wieder heraus zu bringen ſind. Das Schwemmen geſchicht aber alſo:

Nehmet eine flache Schaale oder Schüſſel, thut darein das zarte Pulver, und gieſſet rein Waſſer darauf, rühret das Pulver und Waſſer untereinander, und wann ſich das meiſte wieder geſetzet hat, ſo gieſſet das oberſte Waſſer mit dem darauf ſchwimmenden Pulver in ein ander Gefäß; Rühret das in dem erſten Gefäß wieder auf, und wann ſich das meiſte geſetzet, ſo laſt das oben auf ſchwimmende Pulver in das andere Gefäß wieder ſachte ablauffen, und ſo ferner, wann ſich dann alles geſetzet, ſo wird das Waſſer aus der andern Schüſſel behutſam abgelaſſen, und das Pulver getrocknet, ſo bekommt ihr ein Pulver, wie es zur ſchönſten Politur nöthig iſt.

Aller-

2.

Allerhand glatte Arbeit von Golde, als Schalen, Becher, Ringe, Schnallen und dergleichen auf das schönste wieder auszuputzen.

Nehmet des besten Trippels 9. Quintlein, stosset solchen, und reibet ihn auf einen Reibestein mit Wasser zu recht zarten Pulver, und so er geschwemmet, so lasset ihn wieder abtrocknen und verwahret ihn. Beym Gebrauch nehmet ein Stück Bircken-Holtz, spitzet solches ein wenig zu, von dem Trippel thut ein wenig mit Wasser in ein Thee-Schälgen, duncket das Holtz darein, und politet das Geschmeide damit aufs beste, bis ihr sehet, daß es schön genung ist. Endlich nehmet von gedachten Pulver, streuet ein wenig auf ein gelindes Leder, und politet es noch einmahl, so wird es recht schön glantzend, und bekommt wiederum eine hohe Farbe.

Vergulde Arbeit und kostbare Sachen wieder zu reinigen und auszuputzen.

Nehmet scharffe Lauge, so von Reb-Asche oder andern harten Holtze gemacht worden, lasset darinnen etwas Salmiac und Alaun sieden, was ihr wollet ausputzen, das thut darein, netzet auch ein Tüchlein in der Lauge, waschet und reiniget darmit die Sachen, darnach in frischen Wasser ausgeschwencket, und mit einem leinen Tuch fein reine abgetrocknet, davon wird alles wieder schön und sauber.

NB. Auf solche Weise kan man allerhand andere Gefässe von Messing, als Leuchter, und anders ausputzen und reinigen, nachdem sie zuvor die-

selbige in einer andern Laugen sieden lassen, darmit das Wachs, Unschlit und anderer Unrath, so daran hangen blieben, hinweg komme. Nachmals wird mit Ausschwencken und Abtrocknen darmit gehandelt, wie oben gemeldet worden.

Silber-Geschmeide und von solchen Metall verfertigte Sachen aufs beste aus zu putzen.

Darbey ist inacht zu nehmen, ob dergleichen Arbeit gläntzend oder matt gelassen worden, und muß jede Art auf eine besondere Weise gereiniget werden.

Stücke so von Silber glatt ausgearbeitet sind, putzet also:

Nehmet reine Kreiden, stosset sie gröblich, lasset sie alsdann auf einem lauchlichten Ofen recht dürre werden, stosset oder reibet solche zu einem zarten Pulver, und schlaget sie durch ein Haar-Sieb. Beym Gebrauch streuet ein wenig auf ein gelind und zart Leder, und reibet die Silber-Stücke damit, so werden sie wieder gläntzend wie ein Spiegel werden. Den übrigen Staub vom Pulver könnet ihr mit einem gelinden Pinsel oder zarten Bürstlein abkehren.

Allerhand Arbeit von Silber dermassen auszuputzen, daß sie wieder gantz neu scheine.

Nehmet von der allerschärffsten Lauge, so aus der Asche von harten Holtze bereitet worden, so viel ihr wolt, lasset solche wohl heiß werden, thut nach Quantität der Lauge, ein Stück Alaune hinein, daß solche

zergehe.

zergehe. So ihr nun altes Silber-Geschmeide darmit reinigen wolt, so macht mit einem Stück Seiffe ein Seiffen-Wasser aus dieser Lauge, tuncket darein ein Stücklein Tuch, und reibet das Silber wohl und fleißig damit, so wird es schön und sauber dadurch werden. Will man es aber polirt haben, so muß man einen Glet-Zahn aus Stahl sich anschaffen, und damit poliren.

Nehmet frisch Wasser, lasset solches sieden, thut darein Asche von harten Holtze, welche zuvor durch ein Haar-Sieb gesiebet worden, welches eine gute Lauge giebt, tuncket eine darzu dienliche Bürste in die Lauge bürstet und reibet das Geschirr darmit wohl aus, so wird es wieder so schöne, als ob es neu wäre. Endlich in reinen Wasser abgespühlet, und mit einem reinen Tuch wohl abgetrocknet.

NB. Mit jedem von folgenden Pulvern könnet ihr Gold, Silber, Perlen und Spiegel sauber ausputzen und reinigen, sonderlich mit diesem: Nehmet die zarten Rieben aus dem abgekochten Schaaffleisch, die brennet auf einem eisernen Blech, daß sie über und über als eine Kohle glühen, nachmals in einem Mörsel zu Pulver gestossen, auf einem Reibstein mit guten Brandtewein zart abgerieben, lasset es auf dem Reibstein wieder trocken werden, nach diesem in Mörsel wieder klein gestossen, durch ein Haar-Sieb geschlagen, und zu einem zarten Pulver gemacht, daß es wie Staub wird.

Item: Federweiß ins Feuer gelegt und als eine Kohle erglühen lassen, wennn es wieder kalt worden, zu einem zarten Pulver gestossen; Auch gesponnen

Silber kan darmit geputzet werden, und müsset ihr nur inacht nehmen, was oben schon erwehnet worden, wie man sich mit der Bürste und Pinsel, oder einem Leder darbey verhalten solle. Also kan auch Kraffmehl, Kreiden und Bimsenstein, jedes mit Nutzen zu dergleichen Arbeit gebraucht werden, wenn es zuvor zu einem zarten Pulver ist gebracht worden.

Meßingernes Küchen-Geräthe wiederum rein und recht schön zu machen, daß es dem Golde fast ähnlich siehet.

Nehmet der allerstärcksten, und aus Asche von harten Holtz zubereiteten Laugen, so viel ihr gedencket zu verbrauchen, thut in ein Pfund Lauge eine Untze Alumen Rochæ, welches eine Gattung Alaune und oben schon beschrieben ist, lasset beydes zusammen sieden, alsdenn ein Tuch mit der Lauge genetzet, und die Arbeit von Meßing so lange darmit gerieben, bis alle Flecken hinweg sind; Darauf mit Wasser wohl abgewaschen, und recht abgetrocknet. Damit es aber noch schöner werde, so wird Trippel genommen, recht kleine gestossen, etwas von diesem Pulver auf ein wollen Tuch oder Leder gestreuet, und das Meßing, so von denen Flecken, wie erstlich gelehret, gereiniget worden, fleißig gerieben, so wird dadurch die Arbeit wieder recht sauber.

Zum andern die Arbeit von Meßing durch Pulver schön zu machen.

Nehmet zart-pulverisirten Trippel, weichet diesen in Baum-Oel, schmieret alsdenn den Meßing über und über ein, und lasset es also eine Weile stehen. Darnach reibet mit einem alten Tuch solchē auf den Meßing herum, bis er schön glänzend und gelbe wird; streuet von

zart

zart gepülverten Trippel auf den Meßing, und reibet es nachmals mit dem trockenen Tuch ab, bis alles recht sauber und schön aussiehet.

NB. An statt des Trippels könnet ihr auch grosse Röhren-Beine von Rind-Viehe nehmen, solche bey einem Töpffer in seinem Brenn-Offen fein weiß breñen und calciniren lassen, darnach gestossen und durch ein Haar-Sieb gesiebet, dieses zarte Pulver an statt eines Trippels gebraucht, und damit verfahren, wie oben gemeldet worden. Mit Zinn-Asche; Ingleichen mit dem Stein Alautilites, so in Thüringen bey Erffurth auch an andern Orthen gefunden wird, wann letzterer zu zarten Pulver gemacht, und Meßingerne Stücke damit gerieben werdē, macht solches glantzend und schön, thut auch in andern Dingen mehr Dienste als der Trippel.

Mit Kreide, Schwefel und Ziegel-Mehl die Arbeit von Meßing schön zu machen.

Nehmet einen Theil Schwefel, und 10. Theil Kreiden / beydes zu einem zarten Mehl zerstossen, und wohl durcheinander gemischet, von solchen Pulver etwas auf ein Stücklein wöllen Tuch oder Leder gestreuet, und die Meßingene Geschirre, wann solche zuvor mit Lauge von allen Schmutz gereiniget, wohl gerieben. so bekommt das Meßing eine rechte Gold-Farbe. NB. Wo aber so viel Schwefel darzu kommt, läufft der Meßing davon an, und siehet wie verbrand aus.

Ziegel- oder Backstein-Stücken kleine geklopfft,

durch ein Haar-Sieb geschlagen, und ein zartes Pulver daraus gemacht, etwas unter die Kreide und Schwefel gemischt, machet das Meßing auch schön gläntzend. Man kan das Ziegel-Mehl, gleich wie den Trippel, auch nur alleine brauchen.

Allerley Kupffer-Geschirr schön auszuputzen, und bey seiner schönen Farbe zu erhalten.

Man nimmt geringen sauren Wein 1. Pfund, Alumen Rochæ 2. Loth, calcinirten Weinstein 2. Loth, lässet solches mit einander sieden; Wann nun die kupfferne Arbeit zuvor mit Eßig, Brandewein-Spielig, Leimen wie fast allen Mägden bekant, von den Schmutz und Flecken gesaubert worden, trucket man ein wöllen Tuch in obige Mixtur, reibet das Kupffer wohl damit, und wann es bey einem Feuer geschicht, so wird es überaus schön und hell poliret, bleibet auch eine lange Zeit also.

Eine Mixtur

Meßing, Kupffer, allerhand Gewehr, als Flinten, Pistolen, Degen ꝛc. Stahl- und Eisen-Arbeit, Zinn und Bley, auch Wein- und Bier-Gläsfer, Spiegel- und Fenster-Scheiben, rein, sauber und schön zu machen.

Nehmet 2. Loth gestossenen Trippel, vor 6. Pfennige præparirte Chrystall. 6. Messer-Spitzen durchgesiebte Asche von harten Holtze. Zwey bis 3. Löffel voll Wasser. Dieses thut alles zusammen in eine Schale oder ander Gefäß, und unter einander gerühret. Wann ihr von oben beniemten Sachen etwas

wollet

wollet rein machen, so nehmet einen wollenen Lappen, thut von diesen gemischten Stücken etwas darauf, und reibet es wohl darmit, letzlich mit einem trockenen Lappen nochmals abgerieben, bis es recht schön aussiehet

NB. Der Trippel, Chrystall und Asche muß auf das zarteste pulverisirt seyn, wie schon öffters erwehnet worden, denn wenn die Pulver nicht zart sind, kan die Polirung auch nicht gut werden.

Aus Stahl- und Eisen-Arbeit den Rost heraus zu bringen.

Nehmet einen zarten Bimsen-Stein, reibet darmit dasjenige Stücke von Stahl oder Eisen an dem Orte, wo der Rost eingefressen hat, so wird der Bimsen-Stein den Rost alsobald angreiffen und mit wegnehmen, bleiben dennoch Rost-Flecken, desto länger und schärffer muß mit dem Bimsen-Stein zu reiben angehalten und fortgefahren werden, bis man nichts mehr siehet. Ferner kehret das Pulver, so sich von Bimsen-Stein abgerieben, zusammen, schneidet von harten Holtze einen Geiß-Fuß, trucket solchen in das Pulver, und reibet die Stahl- und Eisen-Arbeit damit fein starck das nimmt auch den Rost weg, und macht alles helle und blanck.

Ingleichen Venedisch Glaß zu zarten Pulver gestossen und durch ein Haar-Sieb geschlagen, einen von Bircken- oder Büchen-Holtz geschnitzten Geiß-Fuß, erstlich in frisch Wasser, darnach in das Pulver getuncket, dann die Klingen, Gewehr, oder was es ist, darmit scharff gerieben, nimmt allen Rost hinweg.

NB. Es kan auch ein Stücklein Holtz, besser ein wöllener Lappen oder Leder genommen werden, solchen

mit Leim bestrichen, das Pulver darauf gestreuet, wanns trocken, wieder mit Leim überstrichen und Pulver darauf gestreuet, wann es wieder trocken worden, Stahl- und Eisen-Arbeit darmit gerieben, nimmt allen Rost weg, und macht das Gewehr blanck wie Silber.

Ferner so kan jedes von folgendē als ein Rost-Pulver gebraucht werden: Schmirgel. Hammerschlag. Sand-Stein so zart ist. Zinn-Asche. Gebrannte Kiesel-Steine, Weinstein und Alaune, Ziegel-Mehl.

NB. Aber alle diese Dinge müssen erstlich zum zarten Pulver gemacht werden.

Die von dem Rost eingefreßene Flecken aus allem Gewehr, Stahl und Eisen-Arbeit zu bringen.

Wann ja die Rost-Flecken nach oben gelehrter Art nicht völlig wären heraus gangen, so überstreichet die Rost-Flecken mit Baum-Oel, lassets 2. bis 3. Tage liegen, und die Flecken fein aufweichen; Darnach waschet es mit siedenden Wasser wieder ab, daß das fette darvon komme, wenn nun dieses geschehen, so nehmet weißen zarten Sand, oder Schmirgel, so auf glüenden Kohlen roth geglühet und pulverisiret worden, netzet solches mit guten Eßig, und reibet es mit einem Stroh, nachmals wöllenen Lappen oder Holtze, so lange ab, bis es so helle und glänzend als ein Silber wird.

Gewehr

Gewehr, Degen, und allerhand von Stahl und Eisen verfertigte Arbeit zu poliren.

Nehmet subtil-gepulverten Schmirgel, und streuet solchen auf ein Tuch oder Leder, und reibet die auf oben beschriebene Art gereinigte Stahl- und Eisen-Arbeit recht wohl darmit, darnach mit klaren zu Mehl gemachten Bimsen-Stein, oder mit Zinn-Asche und Trippel unter einander gemischet, wohl gerieben und geglättet. Soll aber die Polirung überaus schön glantzend werden, so kan Weinstein, Ruß und Weiden-Aschen oder calcinirter Blut-Stein genommen, mit Baum-Oel aufs zarteste abgerieben, daß es wie ein Muß werde, darnach der Stahl mit Blutstein beschmieret, und erstlich mit einem Holtze, darnach starcken Leder und Tuche scharff gerieben werden, bis der Stahl wie ein Spiegel so helle und glantzend wird. NB. Zu solcher Polirung müssen die Pulver auf das zarteste bereitet seyn, damit auch nicht das geringste von Rissen oder Strichen durch starckes Reiben entstehen, und die Polirung verderben kan. Zum Beschluß ist zu mercken, daß auf die letzte die Polirung mit trockenen Pulver geschicht.

Item: So ihr den Stahl oder Eisen Spiegelschwartz poliren wollet, so muß zuvor der Stahl gehärtet und das Eisen eingesetzt seyn. Wenn nun solches auf vorige Art Silber weiß geschmirgelt ist, so nehmet zart gestossenen Blut-Stein, schüttet ihn in eine Schale oder Glaß mit Wasser, rühret es um; Wenn sich nun das grobe gesetzet, und das zarteste noch im Wasser schwimmet, daß es wie Blut aussiehet;

siehet; So bestreicht mit diesem rothen Wasser ein hart glatt Holtz, daß es als mit Blut bestrichen aussiehet, lasst es über Kohlen wohl trocken werden, reibet damit das aus Stahl oder Eisen bestehende gereinigte Stück; Und so das Holtz durchs reiben glänzend wird, so streicht wiederum Blut-Stein darauf, und mit voriger Arbeit continuiret, bis das Stahl und Eisen recht schwartz spiegelt.

Alles von Stahl und Eisen verfertigtes Gewehr und andere Arbeit vor Rost zu bewahren.

Solches gehet auf unterschiedene Art an, davon wir die besten und leichtesten hierher setzen wollen.

1. Das Fett von einem Aal in einer eisernen Pfanne braun geröstet, nachmals ausgepreßt und in einem Gläßgen an der Sonne läutern lassen, oder den Aal in breitlichte Stücklein zerschnitten, in der Pfanne von einander geleget, und über Kohlen gesetzet, giebt ein Oel, solches in die Sonne gehängt, alsdenn mit solchem Oel das Gewehr geschmieret, so wird es auch in Wasser nicht rosten.

2. Rindern Klauen-Fett in ein Glaß gethan, an der Sonne destilliren lassen, und das Gewehr nach der Polirung damit eingeschmieret, läst solches nicht rostig werden.

3. Ziegelstein-Oel ist auch gut vor den Rost, wann Stahl und Eisen damit überfahren wird.

4. Das Gewehr mit frischen ungesaltzenen Speck Monatlich einmal geschmieret, bleibt vor allen Rost bewahret. Oder mit einem ungesaltzenen Säu-Nabel geschmieret, thut eben dergleichen.

5. Baum-

5. Baum-Oel, darinne etlichemal Bley und Zinn gegossen worden, genommen, und Hüner-Schmaltz darunter gemischet, damit das Gewehr geschmieret, lässet nicht rosten.

6. Nehmet Hirschen Unschlitt und frische ungesaltzene Butter, eines so viel als das andere, desgleichē ein halb Loth weissen Polus darunter gethan, lasset es auf einer Glut zergehen, darnach mit einem Tüchlein über das geputzte Gewehr gefahren, und wieder sauber abgewischet, es rostet nicht.

7. Klauen-Fett allein läst nichts rostig werden, weñ es erstlich zerlassen, in ein Glaß gethan, und den Sommer hindurch an der Sonnen distilliret wird.

NB. Wann zerlassenes Bley und Zinn in Baum-Oel gegossen wird, so wird durch diese grosse Hitze dem Oel das in sich gehabte Saltz und Fettigkeit entzogen, je öffter daß solches Bley im Baum-Oel zu giessen wiederhohlet wird, desto besser wird dieses Oel das Gewehr vor allen Rost bewahren.

Wie das Zinn zu probiren, ob Zusatz darbey sey.

Nimm ein Zinn, welches ohne allen Zusatz ist, geuß davon in einer Kugel-Forme eine runde Kugel, und schneide den Anguß davon sauber ab, darnach nimm das andere Zinn, welches du dargegen probiren wilst, geuß von gleicher Grösse auch eine Kugel in die Kugel-Forme, letzlich kanst du auch von Englischen Zinn eine Kugel giessen, darnach alle drey Kugeln gegen einander wiegen, welche im Gewicht am leichtesten, hat das beste Zinn, die Schwerste aber den meisten Zusatz; denn je leichter das Zinn ist, je besser und reiner es ist. Die

Kan-

Kannengiesser probiren es mit den Zähnen, ob es kräche oder nicht.

NB. Weil in Haußhaltungen mit denen Oel-Lampen vielmals der Fußboden, die Treppen, ja wohl gar Tische und Bäncke mit Oelflecken besudelt werden: So können solche mit Stockfisch-Lauge oder Stockfisch-Brühe gescheuert und wieder abgewaschen werden. Oder nehmet Both-Asche, streuet solche auf die Oel-Flecke, daß die Both-Asche zergehe und sich in das Holtz ziehe, darauf warm Wasser und Seiffe genommen, und den Fleck reine abgewaschen, so gehen die Oel Flecken heraus.

Von einigen Gewürtz und andern in denen Küchen unentbährlichen Dingen, wo es wächst, und woran die Güte zu erkennen.

Baum-Oel, solches wird in vielen warmen Ländern, als Portugall, Spanien, Franckreich, Italien und andern Orthen mehr, aus Oliven, wo derer viele wachsen, gepresset, und von daraus in andere Länder gesendet. Des Baum-Oels Güte wird am Geschmack erkannt, die Farbe aber kan gemacht werden. Jedoch mag man bey dessen Einkauff in acht nehmen, daß das Oel schön grün, wohlriechend und flüßig ist, denn das gelbe, dicke, stinckende und gestockte Oel nutzet in die Speisen nicht.

Cardomomen, kommen aus Java, Sumatra und andern Ländern mehr. Die werdē vor die besten gehalten, die sich nicht gerne zerbrechē lassen, fein voll und verschlossen sind, mit dem Geruch das Haupt erfüllen, und

dar-

darbey einige Schärffe und Bitterkeit haben. Die Cardomomen werden vor das schönste Magen-Gewürtz, und fast das bewährteste Mittel wider den Schwindel gehalten.

Citronen, eine schöne angenehme Frucht, die Schalen verderben keine Speise. Sie werden in länglichten Küsten aus Spanien und Italien in Teutschland gebracht. Diejenigen hält man vor die besten, so groß, dünnschalig und schwer sind. Es müssen die Citronen mit grau Pappier umwickelt und an einen trockenen Orth, Keller oder Gewölbe auf behalten werden.

Gewürtz-Negelein oder Nelcken, solche kommen aus denen Moluccischen Insuln und andern Ost-Indischen Provinzien; Im Anfange sollen sie weich seyn und roth aussehen, so bald sie aber zeitig sind, braun und hart werden. Wann ein gutes hitziges Jahr kommt, wächst auf theils Bäumen etliche 100. bis 1000. Pfund Nelcken, was davon übers Jahr stehen bleibet, daraus werden Mutter-Nelcken. Die Güte der Nelcken wird erkannt, daß sie nicht genetzet sind, oder sich gern entzwey brechen lassen, denn denen mangelt schon die beste Krafft, wie auch, daß sie nicht gar aus gedestilliret seyn, in welchen wenig Gutes übrig bleibet.

Ingwer oder Ingber, solcher wächst in Ost-Indien und andern Königreichen mehr. Das Kraut davon verwelcket das Jahr 2. bis 3mal, die Wurtzeln aber werden von deren Einwohnern gegraben. Wann die Wurtzeln noch frisch seyn, werden die grossen in Honig oder Zucker eingemacht, und kommt aus China und Bengala der beste eingemachte Ingber.

Der

Der Ingber muß auswendig röthlich-grau, inwendig aber hartzig aussehen, einen scharffen und beissenden Geschmack haben, auch nicht leicht zerbrechlich seyn, der weisse faselichte Ingber wird leichtlich Wurmstichig.

Muscaten-Nüsse; Solche wachsen in Indien, sonderlich auf der Insul Bandam, auch Molucca. Daß die Muscat-Nüsse in den Reiffgen so weißlich sehen, kommt von dem Kalck-Wasser womit sie solche in dasigen Ländern waschen, um vor dem Wurm eine Zeitlang zu præserviren; Wiewohl, nach einiger Meynung es darum geschicht, daß die Muscat-Nüsse im Gewichte schwerer davon werden möchten. Die Muscaten müssen fein frisch, fett und ölig seyn, solches aber kan man gleich erfahren, wann man mit einer Nadel in die Muscat-Nüsse sticht, und solche eine öhlichte Feuchtigkeit von sich geben, denn solche sind die besten. Auch wañ man die Schwere oder das Gewichte davon in acht nimmt, denn da wird vielmals die kleine eine grössere übertreffen, wann in der kleinen der Safft noch befindlich, die Grosse aber ausgetrocknet ist.

Muscaten-Blüthe, davon ist zu wissen, daß keine Muscaten-Nuß ohne Blume wächset, dann wann man sie an dem Baum betrachtet, so ist erstlich die Nuß, die hat aussen herum eine dicke weiche Schelfen, welche grün, und unsern welschen Nüssen, wann sie frisch sind, fast ähnlich kommt, die mittelste ist schön braun, gelb und leicht, und solches ist die Blume oder Macis, die dritte, oder unterste ist hart und höltzig, darinnen steckt die rechte Muscaten-Nuß. Es müssen die Blumen schön gelbe sehen, und von den braunen ausgelesen seyn.

Pfeffer

Pfeffer, davon giebts unterschiedene Sorten, als schwartzer, langer, rother, weisser, gelber, geschwärtzter Pfeffer, und andere Arten mehr, er wächset in Ost- und West-Indien, und sollen allein in Ost-Indien bey die 6000. Städte sich befinden, so alle von Specerey und andern guten Waaren fruchtbar seyn, da denn auch in vielen der Pfeffer reichlich und in Menge anzu[illegible]fen ist. Theils wächset wie Trauben auf zarten Rieben, auch einiger in kleinen Schotten. Wann der schwartze Pfeffer, welcher am meisten gebraucht wird, schön grob, vollkommen schwartz, und nicht taub, auch nicht leicht zerbrechlich ist, so ist es die beste Gattung/ darbey muß er auch schön dürr, hart und trocken seyn, und nichts von Staub und Unrath bey sich führen.

Zimmet, ist die Rinde eines Baums, solcher wächst in West- und Ost-Indien, der allerbeste aber in der Insel Ceylon. Es ist eigentlich die innerste Rinde des Baums, die Zimmet Rinde, wann sie frisch abgeschelet, und von der Sonnen eintrocknet, krümmt sie sich gantz zusammen. Der Safft des Zimmet-Baums aber dringet durch die Poros wieder heraus, setzet eine neue Rinde an, daß nach einigen Jahren ihm wieder eine neue Rinde kan abgenommen werden. Von der Güte. Die beste Zimmet-Rinde muß lang seyn, der Geschmack auf der Zunge scharff und doch darbey süsse, nicht dünne von Röhren, auch nicht weiß oder schwartz an der Farbe, sondern ins rothe fallen.

Wie Obst von Bäumen zu nehmen, solches, und andere Früchte mehr, lange gut zu erhalten sind.

Als Aepffel, Birn, Kirschen, Pflaumen, Nüsse und Castanien ꝛc.

1.

Aepffel und Birn abzubrechen, und lange gut zu erhalten. Im September oder October, wann der Mond 8. Tage zugenommen, so brecht das Obst an einem schönen Tage ab, last es 14. Tage auf dem Boden auf frischē Rocken-Stroh, dünne geschüttet, austrocknen; Alsdenn macht in Keller eine Stellage von Bretern, leget gut trocken Stroh darauf, und last ein Lufftloch im Keller offen, wann es nicht zu harte frieret. Oder, brecht jedes Obstes Laub ab, last es an der Sonne dürre werden, und leget das Obst um Martini auf sein eigen Laub, so bleibt es Jahr und Tag frisch und gut. NB. Wann einige Stücke, so entweder abgefallen, oder an sich zuvor nicht gut sind, anfangen zu faulen, so sucht solche fleißig aus, daß das gute Obst nicht weiter angehet.

2. Saure Kirschen lange frisch zu erhalten. Nehmet schöne frische Kirschen, brecht ihnen die Stiele ab, legt sie in einen reinen Topf, bestreuet sie mit weissen Zucker, wie ihr sonst etwas ein zusaltzen pflegt, und hebt sie, wohl zugedeckt in einem Gewölbe auf.

Oder: Nehmet Kirschen, Pflaumen, und sonst dergleichen Früchte, so schön frisch, und an einem hellen

Tage

Tage abgebrochen sind, thut sie in einen reinen Gülcker oder dergleichen Gefäß, verbindet solches wohl mit Blase und Bergament, darzu wohl verbicht, daß keine Lufft noch Wasser hinein kommen kan, so bleiben sie lange frisch, sonderlich wann ihr sie in einen Brunnen hänget. Oder nehmet schöne frisch-abgebrochene Kirschen ꝛc. stosset die Stiele in zerlassen Wachs, wann sie erstarret, so bindet sie in Büschlein, und hänget sie auf.

3. **Nüsse lange frisch zu behalten.** Grabet sie in einer Ecke des Kellers mit der grünen Schaalen in frischen Sand, und wenn ihr sie braucht, so waschet den Sand rein ab. Oder, wann ihr die Nüsse vom Baume nehmet, so grabet sie gleich unter den Baum ein in die Erde, so bleiben sie lange gut. Oder: Nehmt einen neuen Topff, streuet eine Schücht dürre Wein-Blätter darein, darauff leget Nüsse und wieder Wein-Blätter, und so fort, bis der Topff voll ist. Davon behalten sie einen guten Geschmack, und bleiben lange frisch.

4. **Castanien gut zu behalten.** Nehmet die Castanien, mischet unter dieselben welsche Nüsse! Denn diese verzehren die Feuchtigkeit in ihnen, und verhindern, daß sie nicht schimmeln. Oder leget sie nur in einen truckenen Keller auf frischen Sand, er muß aber nicht feuchte seyn, so bleiben sie hübsch grün.

Gurcken und unterschiedene andere Sachen mehr einzumachen.

1. Nehmet Gürckgen, waschet sie in Bornwasser, trucknet sie wieder mit einem Tuche wohl ab, u. leget sie auf einen reinen Tuch auseinander. Inzwischen sie-

det Eßig in einem kupffernen Fisch-Tiegel oder Kesselgen, hebt ihn vom Feuer, thut die Gurcken darein, und last sie wohl zugedeckt etliche Stunden stehen. Wañ es sich abgekühlet, so leget sie mit Fenchel, gröblichten Pfeffer und Saltz ein. NB. Wollet ihr sie aber recht gut haben, so nehmet folgende Gewürtze: grobgestossenen Pfeffer, Cardomomen, Nelcken, Zimmet, Muscaten-Blumen, alles gantz klein geschnitten, ein wenig Aniß und Fenchel-Köpffgen, Saltz, Lorber-Blätter, und Wein- oder Kirsch-Blätter auch ein wenig zerschnitten, dieses alles menget untereinander; Giesset den Eßig von denen Gurcken wieder ab. Streuet von dem unter einander gemengten Gewürtz etwas in ein Fäßgen; Dann Gurcken und wieder Gewürtze, eine Lage nach der andern, bis es voll ist. Lasset den Eßig wiederum sieden, giesset ihn warm auf die Gurcken, solches machet die Gurcken grüner, last das Fäßgen einen Tag stehen, daß die Gurcken sich recht setzen, und das Fäßgen voll Gurcken und nicht zu viel Eßig darinnen sey, sonst werden sie weich, oben darauf thut noch eine Lage Gewürtz, und schlaget das Fäßgen zu, das keine Lufft darein kan.

2. Spargel ein zu legen. Setzet einen Topff mit Wasser zum Feuer und saltzet es wohl. Wenn es kochet, so nehmet Spargel, der unten ein wenig abgeschnitten und in Bündel gebunden ist, stecket ihn in das siedende Wasser, das er gebrühet wird, nehmet ihn darauf wieder heraus, leget ihn nach der Ordnung in ein rein Brücken-Fäßgen, streuet Pfeffer darzwischē, giesset Eßig darauf, schlaget das Fäßgen zu, wie bey den Gurcken gesagt worden. Wenn ihr davon spei-

ser

sen wolt, so last ihn in Wasser, in einem Tiegel wieder aufsieden, doch daß er nicht zu weich wird. Alsdenn frischen Eßig und Baum-Oel darauf gegossen.

NB. Etlich siedē das Gewürtz mit dem Eßig auf, giessen es zusamen heiß auf grüne Gurcken, lassen es einen Tag stehen, hierauf giessen sie den Eßig wieder ab, kochen denselben nachmals, und procediren mit kochen u. Aufgiessen etlichemal, da dann die Gurcken lange Zeit grün bleiben, auch gesunder vor den Magen sind.

3 Hopffen-Keimgen einzulegen. Nehmet die Keimgen von guten Hopffen, brühet sie mit heissen Wasser ein wenig ab, last sie wieder trockē werdē. Darnach in eine Büchse mit Saltz und Pfeffer eingelegt, Eßig darüber gegossen, und über dieses Baum-Oel, und oben mit ein Stückgen Schiefer beschwehret. Wann sie mit Saltz-Wasser eingelegt werden, müsset ihr sie vor dem Gebrauch, erst wieder aufkochen, wenn sie aber mit Eßig eingelegt sind, nicht.

4. Bohnen ein zu legen. Nehmet die jungen Bohnen, ehe sie zu reiff werden oder Kerne bekommen, ziehet davon die Fasen ab, schneidet sie zu Stücklein und würfflich, brühet sie in Wasser nur halb ab, und last sie wieder trocken werden; saltzet sie wie sauer Kraut ein, leget erstlich ein reines Tuch in einen grossen Topff, thut die Bohnen darauf, schlaget das Tuch darum, setzet es an einen kühlen Orth und beschwehret es mit einem Stein. Das Unreine hänget sich an das Tuch, und könnet ihr den gantzen Winter über grüne Bohnen aus dem Topffe nehmen und kochen, wañ sie zuvor erst wieder sind ins Wasser gethan worden.

NB. Sie können auch mit Saltz-Wasser aufgekocht,

ohne Tuch eingelegt, und nur beschwehret werden. Ingleichen wann ihr den Bohnen die Aderen abziehet, im Wasser aufkochen und wieder kalt werden lasset, könnet ihr sie wie die kleinen Gurcken, mit Saltz, Pfeffer und Eßig einlegen.

5. Hollunder-Knospen. Davon werden die grünen Knospen genommen, in kleine Stäublein gebrochen, in einem kleinen Fisch-Kessel ein wenig aufgesotten. Wenn sie wieder trocken, in eine Büchse, oder Topff, wie die Bohnen, mit Saltz, Pfeffer und Eßig eingelegt; Ein weisses Tüchlein darüber, und auf dieses einen Stein gelegt, so ist es gut.

6. Rothe und weisse Rüben ein zumachen. Schneidet von denen weissen kuglichten Rüben das Kraut und schwartze ab, schälet sie nicht, waschet und thut sie in einen Topff, last sie kochen, bis sie ziemlich weich werden. Giesset die Brühe ab, thut die Rüben auf ein Bret, last sie eine Nacht liegen, daß sie trocknen. Alsdann siedet Rothe Rüben, schälet und schneidet sie in Scheibigen wie man sie zum Einmachē schneidet. Die weissen Rüben machet auch also; An statt des Sieden, könnet ihr die Rüben lassen im Back-Ofen schieben, um etwas ab zu welcken, darnach in Scheibigen geschnitten; Nehmet Aniß, Coriander, ein wenig Saltz, und klein-geschnittenen Meer-Rettig unter einander, streuet unten davon in die Büchse oder Topff, leget eine Schicht weisse Rüben, streuet wieder von dem unter einander gemengten, dann rothe, und so fort, bis der Topff voll ist. Nehmet Wein-Eßig, giesset solchen darauf bis er darüber geht. Leget einen höltzernen Teller oder ander Bretgen darauff,

damit

damit alles reinlich bleibt. Solches ist zum Gebratenen gut zu essen.

Senff zur Tuncke zu bereiten.

Nehmet ein Pfund gemahlenen Senff, so braun und gelb unter einander, thut ihn in einen Asch, giesset nach und nach anderthalbe Kannen abgesottenen Most darzu, reibet ihn wohl, daß er fein klar wird. Wann dieser bereitet, so nehmt wieder Most und Senff, wie zuvor, bis ihr damit ein klein Fäßgen damit voll füllen könnet. Man kan ihn auch mit Eßig zerreiben, ingleichen geringen Wein nehmen, wann kein Most vorhanden, u mit Farin-Zucker versüssen. Der Senff schärfft den Appetit, vertreibt den Eckel, und befördert die Dauung. Eine halbe Qvente Senff mit warmen Wein vor dem Antritt des Fiebers eingenommen, vertreibt das all- und Viertägige Fieber. Etliche Körner des Morgens gekauet und verschluckt, reinigen das Haupt, stärcken das Gedächtniß, wehren dem Schwindel und Schlag.

Vom Eßig.

Woher der Eßig komme, und was die Ursache seiner Säure sey.

Der Eßig wird insgemein aus Wein oder Bier, und zwar durch Raubung seiner hitzigen Theilgen gemacht, darnach schmecket das überbliebene sauer. Daher könnt ihr wohl verstehen, warum die Weiber die Eßig-Krüge entweder ans Feuer, oder hinter den Ofen setzen, weil alsdenn die Wärme desto eher die hitzigen Theilgen heraus iagt, und also das Bier versauret. Ihr könnet ferner verstehen, woher es komme, daß, wenn es donnert, das Bier insgemein sich verschlägt,

denn wenn der Donner-Strahl oder Blitz kan entweder biß zu dem Faße oder Troge reichen, darinne daßselbe enthalten ist, welches auch durch das kleineste Ritzlein geschehen kan, so ziehet derselbe alsobald die edelsten und hitzigsten Theilgen heraus, so dann ist das übrige sauer, welches man insgemein verschlagen nennet. Endlich könnt ihr auch daher verstehen, wie es komme, daß Leute, welche den Tag zuvor ein wenig zu viel getruncken haben, ordinär Appetit haben zu sauren, denn das Saure hat einen Mangel an hitzigen Theilgen, der Mensch aber wegen des vielen gesoffenen Wein oder Biers in seinem Geblühte einen Uberflus, wenn nun das Saure auf seine Zunge kömmt, so vereiniget es sich mit den überflüßigen hitzigen Theilgen bey dem Menschen, und das deucht ihm angenehme, drum liebt er das Saure.

Die Kunst viel Eßig zubereiten.

Nehmet ein Faß voll guten scharffen Wein-Eßig, zapfet davon weñ es euch gefället, ohngefehr ein Maaß, wenn das Faß eine Tonne hält, heraus, füllet daßselbe mit Wasser oder auch mit Regen-Wasser wieder voll, hütet euch aber, daß ihr auf einmahl nicht zuviel auszapffet, denn sonst kan es unmöglich sauren; Drum ist es am besten, wann ihr etliche Fässer voll liegen habt, und von einem zum andern gehen könnet; Es ist ein Capital, wo der Eßig scharff abgehet, das wenigstens 50. pro 100. Zinset.

Aus Regen-Wasser Eßig zu machen.

Nehmt Weinstein ohngefehr 2. Loth, feuchtet denselben mit dem stärcksten Wein-Eßig an, und last ihn ein paar Tage liegen, machet hernach Küglein daraus,

wirfft

werfft solche in 1. Maaß guten starcken Wein-Eßig, dann nehmet einen Bogen Post-Pappier / oder ein dünnes Stück Tuch, oder Pappe, pflücket es kleine und werfft es darzu, das macht eine Mutter, und ziehet die sauren Theilgen starck an sich. Alsdenn wann ihr Eßig braucht, nehmet aus diesem Eßig-Kruge, müst aber denselben mit Regen-Wasser wieder voll füllen, so habt ihr einen starcken und perpetuirlichen Eßig, der niemahln wird abnehmen. Hieraus fleust diese Commodité.

Auf Reisen geschwinde guten Eßig zu machen.

Damit ihr in manchē Gast-Höfen nicht vor säuischē Bier-Eßig euch zu fürchten habet, so dürfft ihr nur obige Küglein von Weinstein nehmen, u. mehrmahlen in starcken Wein-Eßig weichen, dieselben trocknen lassen, und wieder ein weichen, und endlich als Küglein formiren, trocken werden lassen, und bey stecken. Wann ihr solche in ein Glaß voll Wein thut, bekommt ihr den schönsten und reinesten Wein-Eßig.

Allerhand gefärbten Eßig zu machen.

Wollet ihr rothen Eßig haben, so gieſſet guten Wein-Eßig über Klatsch-Rosen. Eßig blau zufärben, gieſet ihn über Korn-Blumen, oder über blau Violen / und so weiter.

NB. Es ist aber zumercken: Nehmet von Violen die blauen Blätter, stosset solche im steinern Mörsel, doch nicht zu klein, und in eine zinnerne Schüssel gethan, darinen starcker Wein-Eßig ist der auf Kohl-Feuer warm worden aber nicht gesotten hebt die Schüssel mit einer andern Schüssel

zugedecket über 24. Stunden auf. Setzet es wiederum auf Kohl-Feuer, daß die Schüssel nur warm werde. Darnach drücket es durch ein Tuch in eine andere Schüssel. Zuvor aber thut andere zwischen zwey Pappieren getrocknete Viol-Blätter in ein sauber Glaß, auch ein Stückgen Zucker darzu, darauf giesset den durchgedruckten Eßig, und verwahret das Glaß, so bleibt er lange Zeit gut.

Roßmarien-Blüth-Eßig. Eine gute Hand voll Roßmarien-Blüthe, da alles grüne davon ist, in ein Glaß gethan, darein 4. Loth schöne Cibeben, 2. Loth gewaschene und wieder gedürrete Rosinen, drey Stengel langen Pfeffer, 1. Qventlein Zimmet, ein klein wenig Galgant, alles dreyes in Stücklein geschnitten, ein wenig Malvasier und den besten Wein-Eßig darauf gegossen, in die Sonne gehängt, und zu zeiten unter einander geschüttelt.

Rosen-Eßig. Nehmet rothe Rosen-Knospen, von welchen alles gelbe und weisse weggethan, trocknet sie wie die Violen, füllet damit ein Glaß halb voll, darzu thut ein wenig langen Pfeffer, 1. Muscaten-Blume, Stückgen Zimmet und etliche Mutter-Nelcken, giesset guten Wein-Eßig darauff, und das Glaß wohl verwahrt an die Sonne gesetzt. Giebt eine Tuncke ab, oder kan auch zur Artzeney gebraucht werden.

Nelcken-Eßig. Darzu werden von denen Bluthrothen Nelcken die Blätter genommen, getrocknet, in ein Glaß gethan, darzu Stücken Nelcken und Zimmet, guter Wein-Eßig darüber gegossen und an die Sonne gehängt.

NB. Auf

NB. Auf solche Art lassen sich noch vielerley Eßig verfertigen, von Früchten und Blüthen, als: Erd-Beer, Hind-Beer, Maul-Beer-Eßig, Kirsch- und Rosinen-Eßig, Citronen- und Pomerantzen-Blüth-Eßig, und anderes mehr. NB. Es müssen aber die Wurtzeln, Kräuter, und Blumen vorhero wohl getrucknet werden, ehe man Eßig darauff giesset, sonsten verderben sie, und der Eßig verschimmelt. Die Früchte, als Hindbeeren, Erdbeeren und dergleichen, läst man eine Zeitlang in den Eßig beitzen, bis sie die höchste Röthe erlangen, alsdenn lässet man es durch ein Lösch-Pappier lauffen, und verwahret den Eßig zum Gebrauch.

Der Eßig wiederstehet der Fäulung, dem Gifft, kühlet; Nur daran gerochen, dienet wieder die Ohnmachten und Mattigkeit. Kalte Naturen aber, melancholische und Lungensichtige Leute sollen sich vor dem Eßig hüten.

Vögel frisch zu erhalten.

Erstlich werden die Krams-Vögel u. Drosseln fein frisch gerupffet, ihnen die Köpffe und Beine abgeschnitten, ausgenommen, Wacholder-Beere, die ein wenig gestossen, in ein wohl gebundenes Fäßgen oder Büchse gestreuet; Alsdann eine Schicht Vögel, und wieder Wacholder-Beeren, und wieder eine Schicht Vögel, und so fort, bis das Fäßgen oder Büchse voll ist, oben darauff werden viel Beere gestreuet, darnach das Fäßgen zugeschlagen oder die Büchse vor der Lufft wohl bewahret und an einen kühlen Ort gesetzet.

Lerchen gut zu erhalten. Sie werden gerupfft, die Köpffe abgeschnitten, ausgenommen und halb gebraten,

braten, alsdenn in einen Topff gethan, und mit Butter begossen. Wann ihr davon welche brauchen wolt., last sie vollends gut braten.

Ihr könnet auch, wann sie frisch gerupfft, die Köpffe abgeschnitten und ausgenommen sind, solche in Korn legen, an einen frischen und kühlen Ort setzen, so halten sie sich wohl 14. Tage.

Wildpret, daß es sich eine Zeitlang halte. Sind es Hasen, Auer- und Birck-Hähne, so können solche ausgenommen, inwendig mit Gewürtz bestreuet, an einen Strick befestiget, in einen Born aber nicht ins Wasser gehänget und oben befestiget werden; Ingleichen auch ander Wildpret, wann es abgezogen und in Stücken getheilet worden, an einen Strick darein gehangen.

Schwein- und Hirsch-Wildpret wird also erhalten, wenn es in Stücken zerhacket, zwey Stunden gewässert und wieder sauber ausgeschlagen wird, darnach in einen reinen Topff gethan, Wasser, Wein und Eßig, jedes den dritten Theil darauf gegossen, auch ein wenig Saltz darzu, und eine halbe Stunde kochen lassen, darbey reine abgeschäumt, und wieder auskühlen lassen. Die Brühe durch ein Sieb geschlagen, den Topff wieder ausgewaschen, und das Fleisch wieder darein gelegt; thut ein paar gantze Muscaten-Blumen, Pfeffer, Zimmet, Cardomomen, Wacholder-Beeren, Lorbeer-Blätter und Roßmarin, jedes klein geschnitten, darein, last es noch ein wenig kochen. Leget es aus, daß es kalt werde; thut es in einen grossen Topff, giesset die Brühe zusammen darauf, daß sie oben darüber gehe, und mit dem Fett

welches

welches sich ausgekocht, bedecket und zu wird. Se-
zet das Gefäß in einen Kessel und decket denselben mit
einem Brete zu. Wann ihr davon brauchen wolt,
nehmet so viel heraus, als nöthig, und giesset es mit
Fette wieder zu. Das Fleisch kan in frischen Wein-
Eßig vollends gar gekocht und mit einer Nelcken- oder
Kirsch-Brühe zugerichtet werden. NB. Hirsch-
Wildpret, nach dem es auch also bereitet, wird mit ge-
schmeltzter Butter zu gegossen, das Fleisch hält sich in
kalten Wetter ein Viertel-Jahr.

Wie man Fleisch einsaltzen, räuchern auch einpäckeln könne.

Giesset in einen Topff rein Wasser, werffet so viel
Saltz darein, bis, nach vorherigen, fleißigen Umrühren,
ein Ey auf dem Wasser schwimmen kan, welches ein
Zeichen ist, daß die Pöckel nunmehr ihre völlige Saltz-
Kräffte erlanget. Dann leget das Fleisch in ein Faß,
giesset das Wasser darüber, und last es 14. Tage lie-
gen, so wird es schön roth. Oder reibet das Fleisch
mit Saltz wohl; Nehmt ein Faß, streuet unten Saltz,
leget von dem Fleisch darauf, streuet noch mehr Saltz
und wieder Fleisch und Saltz, und beschweret es.
Wenn in ein paar Tagen die Lacke nicht übergehet, so
machet noch Saltz-Wasser darauff; last es 12. bis 14.
Tage liegen, waschet es fein aus der Lacke, und last es
vertrieffen, hänget es in Rauch.

Der Rauch von Eichen-Büchen- und Wachhol-
der-Holtz oder Nuß-Laub und ander wohlriechenden
Kräutern ist hierzu, sonderlich auch zum Schincken am
besten, von dem bekomts eine treffliche dauerhaffte ge-
sunde

sunde Krafft. Soll es auch einen lieblichern Geschmack bekommen, so nehmet ein wenig Coriander-Saamen, und Wachholderbeere, (NB. Coriander ist ein gut Hertz- und Magen-stärckendes Mittel, wird er aber zu starck gebraucht, so führet er etwas schädliches bey sich, und kan gar leicht das Haupt beschwehren,) stosset es zum gröblichen Pulver, und wann ihr eine Lage von Fleisch gemacht, so streuet allemahl, nebst warmen Saltze, eine Hand voll jetzt-gemeldten Pulvers darzwischen.

Rinds-Zungen, wolt ihr solche räuchern, so erwehlet die kurtzen und dicken Zungen, schneidet den Schlung heraus, und saltzet sie ein. Wenn sie 10. oder 12. Tage in Saltz gelegen, so waschet sie aus der Lacke fein ab, und laßt sie vertrieffen: Bewindet sie mit dünner Leinwand oder Pappier, so kommet der Ruß nicht so daran; Alsdenn nicht so hart geräuchert, darnach wieder aufgebunden und an einen trockenen Ort gehänget, so werden sie schön gelbe. Oder lasset in einem Kessel Wasser sieden, und die Zunge so lange als ein hart Ey darinn kochen lassen; nehmet sie wieder heraus, saltzet sie ein, oben beschwert, und 8 oder 9. Tage also liegen lassen; Alsdenn heraus genommen, daß sie wieder trockne. Hernach bewunden und geräuchert, wie oben schon gemeldet worden.

NB. Als eine Oeconomische Regel hat man angemercket, daß ein Rindfleisch, welches in zunehmenden Mond geschlachtet worden, wann es gekocht wird, viel mürber und im Topff gleichsam aufschwellender sey, als Fleisch von einem Ochsen, welcher in abnehmenden Mond geschlachtet wird, dessen Fleisch nicht so mürbe

wird,

wird, und auch im Hafen zusammen schrumpffet. Auch trucknen einige das Fleisch, sonderlich das Schaaffleisch an der Lufft, eben wie die Stock-Fische; Andere, wann sie das Fleisch eine Zeitlang, an statt des Saltzes, in Puder-Zucker conserviret, (denn in Zucker sich das Fleisch besser hält, als in Saltz, auch viel gesunder ist,) Werffen den Zucker in den Brandtweins-Kessel, und destiliren einen guten Brandtewein davon; Da denn dieselben sowohlfeile darzu kommen, als hätten sie das Fleisch mit Saltz eingesaltzen.

Die Schincken auf besondere Art zu räuchern.

Legt sie etwa 5. oder 6. Tage in Saltz, nehmt sie wieder heraus, schabt den Schleim wohl ab, und tunckt sie alsdenn in einen Kessel mit siedent heissen Wasser etliche mahl ein, so werden sie davon gleichsam gantz erschröckot, gehärtet, und etwas zusammen geschrumpffen; Hierauf hängt sie auf den Böden, da die Lufft wohl durchstreichen kan, so habt ihr etliche Wochen oder Monat hernach einen frischen Schincken.

Einen Schincken recht gut zu räuchern.

Lasset ihn erst acht Tage frisch liegen, daß er mürbe werde, denn leget ihn in Saltz auf acht Tage, und wann er heraus genommen, drucket die Peckel mit einer darauf gelegten Last wohl aus, saltzet ihn noch einmahl auf der Fleisch-Seite, nach dreyen Tagen hanget ihn in eine Rauch-Kammer, und gebet ihm einen feinen Rauch von Eichen- oder Nuß-Blättern, von Wachholder oder Roßmarien, und andern wohlriechenden Kräutern. Wann ihr ihn kochen wolt, muß er erst in lauligem Wasser ausgewässert, denn in einen engen Schincken-Kessel gesteckt, auf dessen Boden

etwas

etwas Heu mit ein paar Zwiebeln geleget, und mit wenigen Wasser gesotten werden. In solcher Brüh lasset ihn halb erkalten, nehmt ihn sodann heraus und die Brühe abtrauffen, darnach die Haut abgezogen, und das Fleisch mit Näglein besteckt ꝛc.

Köstliche Servelat-Würste zu machen.

Nehmet 4. Pfund Schweinfleisch, 3. Pfund Rindfleisch, 1. Pfund Kalbfleisch, und ein halb Pfund frischen Speck, (oder 3. Pf. Schweinfleisch, 2. Pf. Rindfleisch, 2. Pf. frischen Speck, die Helffte hacket mit darunter und halb schneidet ihn würfflicht;) Das Fleisch muß alles gantz klein gehackt, und der Speck klein geschnitten werden, thut alles zusammen mit 8. Loth Pfeffer, 4. Loth Ingwer, 1. Loth Näglein und 1. Loth Mußcaten-Nuß, alles klein gestossen, Saltz eben so viel, hernach stopfft es in Schwein- oder Rinds-Darm, last sie trocknen; Hierauf 3. Wochen lang in Rauch aufgehangen, und alsdann in einer truckenen Speiß-Kammer aufbewahret. Item, nehmet 25. Pf. Fett und mager Fleisch durch einander, anderthalb Pf. Saltz, und 8. Loth zerstossenen Pfeffer, ein Maaß guten weissen oder rothen Wein, und 1. Pfund Schwein-Blut, knetet und rühret alles wohl durch einander, und stopfft es dann in die Därmer, welche man aber mit einem Teller-Tuch umwinden muß, das sie nicht börsten: so muß man sie auch nach der Grösse, als es gut bedüncket, mit Bindfaden unterbinden, u. an die Lufft oder in Rauch hängen, daß sie trucknen, wann sie trucken, so reibt man sie mit Baum-Oel, und thut sie in ein irrdenes Gefäß, und bedeckt sie wohl, so können sie sich lange halten.

Deutli-

Deutliche und vollständige Anweisung zur Trenchir-Kunst.

I.

Was ist vorher zu wissen nöthig?

Wie die Speisen auf der Tafel ordentlich gesetzet, und nach einander vorgeleget werden müssen, kan der Trenchicante sich zuvor in der Küchen erkundigen, nicht allein was vor Gerichte folgen, sondern auch zugleich forschen, ob etwa in ein oder andern Stücke Eisen, Holtz oder Federn mit aufgetragen würden, dann zum öfftern solches in denen Essen zu finden ist. Wann er nun dessen nicht kündig, kan er leicht stutzig werden, und muß wohl gar in Zerlegen inne halten; Welches alles, wie gedacht, durch fleißiges Fragen eines Trenchicanten kan verhütet werden.

Wie sollen die Speisen auf der Tafel stehen?

Es wird von vielen dieses inacht genommen, daß niemahl zwey gesottene Gerichte, zwey Essen Fische, oder zwey Gebackenes neben einander zu stehen kommen, die Haupt Gerichte, als der wilde Schweins-Kopff, Calecutsch-Hahn und dergleichen werden in der Mitten gesetzet.

Welche Gerichte werden am ersten vorgeleget, und was ist darinn vor eine Ordnung zu halten?

Was das Vorlegen anbelanget, wird gemeiniglich

zu erst der Fisch vorgeleget, indem die Fische, wenn sie warm seyn, am besten schmecken; Etliche aber legen zu erst das warme Fleisch, als Hühner und ander warm Fleisch vor, hernach die Fische, folgends das Gebratens, und denn das Gebackens, und so fort an; doch kan der Trenchicant sich allezeit bey seinem Herrn oder denen Vornehmsten an der Tafel erkundigen, von welchem Essen ihnē zum ersten beliebet, und darff er sich also nicht allezeit an dergleichen Regeln binden.

Was hat der Trenchicante bey dem Vorlegen in acht zu nehmen.

Er soll seine Austheilung machen, daß von den besten Bißlein zuforderst sein Herr, und folgends alle andre etwas bekommen, auch niemals alles vorlegen, sondern zum wenigsten ein Stück in der Schüssel liegen lassen.

Was ist weiter von dem Trenchicanten zu mercken?

Daß er sich in acht nehme, damit alle Speisen zierlich zerleget, und so es müglich, jedes in der Lufft zerschnitten werde, darbey aber verhüten, daß er kein Stück in die Schüssel fallen lasse, und die Anwesende dadurch besprütze; Etliche Speisen sind hiervon ausgenommen, und können nicht in der Lufft zerschnitten werden, indem sie zu groß, auch wohl zu mürbe gesotten oder gebratē seyn, darum sich ein Trenchicant eben nicht nach den bekanten Regeln zu richten hat. Es muß auch das Tafel-Tuch fein sauber und rein bleiben, denn es ein grosser Ubelstand ist, wo es beflecket wird / solches zu verhüten, kan er zwey oder drey Teller um die Schüssel, daraus trenchiret wird, legen lassen, die Messer, damit er vorgeleget, nicht auf das Tafel-Tuch werffen, son-

sondern sie auf einen Teller legen, von der Tafel geben, und reinigen lassen, oder sie zum wenigsten an seinen Serviet abtrucknen.

Es soll auch der Vorschneider gerades Leibes, freundliches Angesichts, gerader Arme, wohl gestalter Hände, reinlich bekleidet und unerschrocken seyn, darbey überflüßig Geschwätze, und unnütze Ceremonien, welches das vorlegen nur aufschiebet, vermeiden. Auch lässet nicht, mit beyden Armen über die Tafel zufahren und die Anwesende zu molestiren, sondern es ist besser, wo möglich, sich zu gewöhnen, mit einer Hand die Schüssel auf und ab zu nehmen.

Weiß er auch nicht alsobald den Hof-Brauch an fremden Orten, kan er sich seines Herrn Weise, die Gebräuche der Tafel, die Art der Speisen, wie sie gesetzet, vorgeleget, was von Confect aufgetragen, und wie es nach der Ordnung gehalten werde, erkundigen.

Hat man derer Trenchir-Messer eine gewisse Zahl?

Einige bedienen sich sechs Gabeln und fünff Messer, die meisten aber fünffe, welche das schmale Messer und die lange Gabel nicht gebrauchen. Mit dem grösten Messer und Gabel wird der Welsche und Auer-Hahn, Gans und andere grosse Speisen vorgeschnitten, mit den andern etwas kleinern Messern und mit der Gabel, da die eine Spitze länger ist als die andere, wird der Hase, der Rehe-Rücken, und dergleichen vorgeleget, mit eben demselben Messer, nehmlich den andern und mit der dritten Gabel wird das Fleisch in Suppen, Kapaun, gesottene und gebratene Hüner, Enten und andere dergleichen zerlegt, mit der vierdten Gabel, und nach

Gelegenheit andern Messern werden die Reb-Hüner, junge-Hüner und Tauben, und alle andere kleine Geflügel trenchiret. Mit dem funfften Messer, so gar schmahl, schneidet man das kleine Flügel-Werck, wann solches auf die Tafel gebracht wird, entzwey.

Aus der nachgehenden Figur ist der Unterscheid der Messer zu sehen, die wahre Grösse aber muß ohngefehr diese seyn: Num. 1 das Credentz-Messer, 1. Schuhlang mit dem Stiel, die Klinge 1. Zoll breit. Num. 2.

ein

ein Schuh lang, die Breite nach Proportion. Num. 3. 11. Zoll lang. Num. 4. 10 Zoll lang. Num. 5. bis 9. Zoll lang. Num. 6. etwa 6. Zoll lang, die Gabeln weiß ein verständiger Messer-Schmidt schon nach gehöriger Grösse darzu zu machen, ingleichen alle übrige Stücke, so zum Gestecke der Trenchir-Messer gehören, als der Eyerhalter, der Marck-Pfriemen, das Marck-Löffelein und Wetz-Stahl ꝛc.

Wie werden denn die Trenchir-Messer gebrauchet?

Es ist oben schon erwehnet worden, daß mit denen grossen Messern und Gabeln die schwereſten, mit denen kleinern aber die leichtern Speisen zerleget werden, damit es aber noch deutlicher wird, so ist zu mercken, daß man das Messer Num. 2. zum Hasen und Reh-Rücken ꝛc. gebrauche. Mit dem Messer Num. 3. wird der Welsche und Auer-Hahn, Gans ꝛc. zerschnitten. Mit dem Messer Num. 4. wird das Fleisch, so in Suppen, wie auch Capaunen, gesottene und gebratene Hüner, Enten und dergleichen vorgeleget. Num. 5. sind die Reb-Hüner, Täublein und alles andere klein Geflügel zu trenchiren. Die kleineste Gabel und Messer brauchet man zum Obst. Das Credentz-Messer, als Numer 1. kömmt an etlichen Höfen bey Fürstlichen Tafeln vor, die Fische so in Suppen gesotten, und allbereit zerschnitten sind, damit vorzulegen, was auch an Brosamen auf dem Tafel-Tuch lieget, damit wegzunehmen. Auch bedienet sichs der Trenchicant, wann er credentzet, welche Manier hierher zu setzen unnöthig, weilen fast an allen Höfen variiret wird, und daselbst am besten erlernet werden kan. Wobey zugleich zu gedenken

dencken, daß ehe zu trenchiren angefangen wird, die Messer fein ordentlich geleget werden, die grossen in der Mitten, die andern auf beyden Seiten, damit ungehindert ein paar Messer zum Gebrauch heraus genommen werden können.

Was ist von des Messers Stärcke und Schwäche zu behalten?

Wann man das Messer bey dem Hefft ansetzet, so lässet es sich einen starcken Schnitt thun, je ferner aber darvon, und näher zur Spitze der Ansatz geschicht, je schwächer ist der Schnitt; es kan dasselbige mit Recht in drey Theile getheilet werden, erstlich in die Schwäche bey der Spitze, zum andern die halbe Stärcke in der Mitten, drittens die gantze Stärcke bey dem Hefft. Wann bey den Geflügel, insonderheit bey der Gans sich die Gelencke sollen finden, muß das Messer mit der gantzen Stärcke angesetzet werden, man soll aber nicht etwa scharff oder mit Gewalt darauf drucken, sondern nur mit dem Messer hin und wieder wancken, mit einem langen Schnitt fortfahren, bis es eingehet, und das Gelencke heraus gebeuget.

Ist auch etwas von dem Geflügel und Federwerck anzu mercken?

Ja, denn es ist zu wissen, daß alles Geflügel, so mit gebogenen Klauen gewachsen, als Hüner, Capaunen, Welsche-Hüner und dergleichen Sorten, einerley Ober- und Unter-Gelencke haben, und wer ein Huhn recht zergliedern kan, der zerlegt die andern mit gebogenen Klauen, ohne sonderliche Mühe, wann sie gleich grösser seyn; Doch ist ein kleiner Unterscheid zwischen den zahmen und wilden Federwerck, als am Auer- und

Berg-

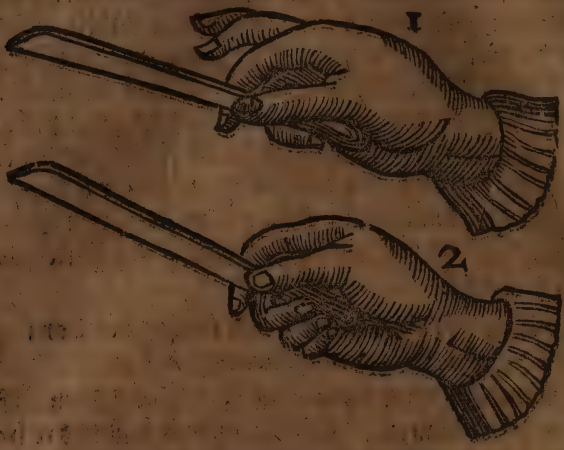
Berg-Hahnen, Reb-Hünern, Fasanen, weilen letztere mehr Fleisch über denen Ober-Gelencken haben. Was aber die breitfüßigten Feder-Thiere anlanget, als Gänse, Enten, Schwanen, See-Hüner und dergleichen mehr, da findet sich ein grosser Unterscheid, und stehen ihre Ober-Gelencke gantz unten im Fleisch, und wer mit denen breitfüßigten wie mit denen andern oben ermeldten wolte umgehen, würde irren, weil ihre Sehnen, zumahl der wilden See-Vögel, weit härter als derer andern sind.

Wie ist also der Ansatz des Messers bey dem Geflügel zu gebrauchen?

Wann ein Stück von breit-füßigten Federwerck zu zerlegen kommt, und der Trenchicante will das rechte Ober-Gelenck des Flügels eröffnen, so setze er das Messer seitwärts weit unten, führe die Schneide gegen die lincke Seite, fühlet er, daß das Messer das Beinwerck angreiffet, so lasse er dasselbe nicht vom Stück, sondern fahre mit der Schneide wieder zu der rechten Hand, so wird das Ober-Gelenck sich bald zeigen und eröffnen. So es aber der lincke Flügel, muß das Messer zu der rechten Seiten mit der Schneide sich wenden, fühlet er ein Beinwerck, wie oben gemeldet, so wird das Messer gegen die lincke Seite beweget, und das Gelenck eröffnet sich auf solche Weise.

Wie soll das Messer bey dem Trenchiren geführet werden?

Etliche Trenchicanten führen das Messer auf die Art, wie Figur 1. 2. die hier beygefügte Figur 1. zeiget, welches bey leichten und kleinen Stücken angehet, wo aber grosse und starcke unter die Hände kommen, findet



wenig Beyfall, daß mit zwey Fingern und dem Daumen solches verrichtet werden kan. Die rechte Art betreffend das Messer zu halten, so setzet erstlichen dessen äusserstenTheil des Hefftsinwendig der rechten Hand fest in die Lineam des Lebens am Ballen ein, hernach strecket oben den Daumen recht aus, und stellet ihn an der Schneiden Ende, und nicht am Hefftestarck an, schliesset alsdann die andern Finger um das Hefft, wie in der Figur 2. vorgebildet ist, so werdet ihr fühlen, wie starck das Messer zum Gebrauch des Trenchirens gehalten, und zu allen Schnitten recht tüchtig seyn und vorkommen wird. Wobey noch zu mercken, daß im Schneiden oder Ziehen nur die rechte Hand, und im Halten der Gabel, die lincke mit Zuthun ihrer fördern Arm-Gelenck, allein arbeiten, u. keine sonderliche Bewegungen mit den hintern Armen gemachet,

son-

sondern dieselbe, wie sie die Natur führet, nicht weit vom Leibe abgesondert werden sollen.

Wie hat man sich mit denen Messern bey dem Vorlegen zu verhalten?

Die Messer, welche ihr bey dem Trenchiren gebrauchet, gebet von der Tafel und lasset sie reinigen, nehmet ein ander paar kleine Messer, leget die Gabel in den förderstен Finger, haltet das Messer in der rechten Hand, greiffet mit der Gabel zu dem Stück so ihr vorlegen wollet, spiesset es an und haltet das Messer unter dem Stück, traget es also auf den Vorleg-Teller, ziehet das Messer wiederum vor, und machet die eingespieste Gabel ledig, setzet das Messer und Gabel mit deren Spitzen auf den Vorleg-Teller, lasset das Messer zu der Gabel in den andern Finger einlauffen, greifft mit der rechten Hand zum Teller, bringet ihn in die lincke Hand, daß die Messer damit bedecket werden, wie aus Figur 3. zu ersehen, traget mit einem Löffel die Brühe oder ander zugehöriges auf den Teller, den Löffel aber leget

in die Schüssel, daraus ihr die Brühe, Salsen oder Duncken, als Citronen in Wein mit Zucker angemacht, eingemachte Citronen, eingemachten Citronat, gute Säffte, und mehr eingemachtes, so zu gebratenen Speisen gehören, genommen, greiffet mit der rechten Hand den Teller forne an, und überreichet solches mit Sittsamkeit, laßt das Messer wieder in die rechte Hand, und bedienet euch dieser Hof-Manier; denn es stehet erstlich wohl, vors andere beförderts in Vorlegen, drittens bleibet das Tafel-Tuch sauber, weilen die Messer und Gabel nicht eher aus der Hand kommen, oder nieder geleget werden, bis das Trenchiren geschehen, da man dann das Messer, Gabel und Löffel auf einen Teller leget, von der Tafel giebet, und reinigen lässet.

Von gebratenen Huhn.

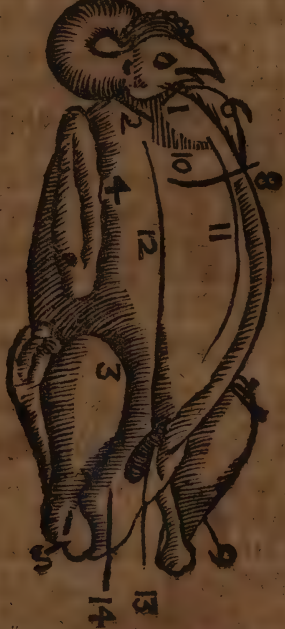
1. Wie greifft man dieses an?

Drehe die Schüssel nach zierlicher Aufhebung und Einschlagung der Messer so, daß der Hals zu deiner Rechten kommt, hernach lege die Gabel hinten quer über das Huhn, stosse das Messer, die Schneide unter sich gekehret, beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wende es von dir um, daß der Rücken oben kommt, ziehe die Gabel hinten heraus, und imbrochire sie durch den Rücken, denen Flügeln gleich etwas schieff nach dem Hippuff zu, wenn du ihn wohl gefaßt, so hebe es auf, und ziehe das Messer heraus, so bist du zum Zergliedern fertig, das ist die neueste Manier, wie man insgemein bey Hofe zu procediren pfleget.

Was mache ich nun ferner?

Weil der Hals insgemein geschlungen, und die Schen-

Schenckel durch die Haut gestecket seyn, so löse beydes zu erst auf vid. Num. 1. alsdenn



1. Löse mit Ober- und Gegen-Schnitt den Hals ab, vid. Num. 2.

2. Schneide den Ober- und Contra-Schnitt am rechten Schenckel, wie auch an selbigen Flügel, vid. N. 3. 4.

3. Wende es mit Hülffe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und verfahre eben also auf der lincken Seiten.

NB. Etliche haben die Gewohnheit, und machen bey

bey einem jeden Gliede den Oberschnitt alleine, und biegen es um, hernach kommen sie auch mit dem Contra-Schnitt hinten nach, allein es ist unmöglich, daß man den Schnitt so vollkommen solte thun können, daß man das Glied so halb ablegen könnte, sondern man muß bey dem Contra-Schnitte hernach noch 1. bis 2. mal kommen, und da gar possirlich, und ziemlich confuß.

4. Löse das Ziehebein, vid. n 10.

5. Das rechte und lincke Brust-Fleisch mit Ober- und Gegen-Schnitt, vid. n. 11. 12. Wende es wieder mit Hülffe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und mache

6. Die Spalt-Schnitte auf beyden Seiten, vid. n. 13. 14.

7. Hebe die Achsel-Beine aus.

8. Stosse die Rüppen zu beyden Seiten mit der Schärffe des Messers entzwey.

9. Lege den Hippuff ab.

10. Schlage den Rückgrad hinter der Gabel mit dem Messer entzwey.

Vorlegung.

1. Einen Flügel nach dem andern, bey Manns-Personen aber, einen Schenckel nach dem andern.

2. Die Spalt-Schnitte nach einander, mit etwas Brust.

3. Das Ziehe- und Achsel-Bein mit der überbleibenden Brust, auf einen Teller.

Tütsche.

Kan seyn Citronen-Scheiblein, Trüsenet, Capern, Gorcken u. dgl.

3. Was

3. Was ist nun dieses vor eine Manier zu trenchiren, und wenn ist sie zu gebrauchen?

Sie ist zu gebrauchen 1) wenn man rechte grosse und scharffe Messer hat. 2) Wenn vornehme Personen bey der Tafel sitzen. 3) Wenn viel Personen von einem Huhn zu bedienen sind. 1) Habe ich gesagt, ist diese Manier zu gebrauchen, wenn man feine scharffe Messer hat, denn man hält das Huhn in der Lufft, wenn also die Gabel nicht groß genug ist, daß dessen Spitzen bey dem Brust-Beine wieder heraus gehen, so zerret mans in Stücken, ist aber das Messer nicht scharff genug, daß auf ieden Ober- und Contra-Schnitt ein Stück herab fällt, so siehets aus, als ob man sich über den Trenchicanten erbarmen, und demselben helffen müste. 2) Ist diese Manier zu gebrauchen, wenn vornehme Personen bey der Tafel sitzen, denn da gehets nicht an einem Hui, als wie bey gemeinen Mahlzeiten, sondern man discouriret darzwischen, also ist es gut, wenn der Trenchicant in seiner Kunst erfahren ist, und ihnen damit einen kleinen Zeit-Vertreib machen kan. 3) Braucht man diese Manier, wenn viel Personen damit zu bedienen seyn, denn da muß ich vielen mancherley Stücklein haben.

4. Wie verfähret man aber wenn das Huhn nicht gar zu groß, oder die Compagnie sonsten kleine ist?

Man imbrochiret nach der ersten Art, hebet dasselbe auf, und schneidet

1) Den Schenckel mit Ober- und Spalt-Schnitt, und legt ihn ab.

2) Den rechten Flügel mit etwas Brust.

3) So

3) So auch den lincken Flügel.
4) Hebt man Zieh- und Achsel-Bein zugleich aus.
5) Stößt man die Rippen entzwey.
6) Legt man den Hippuff mit der übrigen Brust ab.

5. Wie legt man dieses vor?

1) Den Hippuff mit der Brust.
2) Zieh- und Achsel-Beine.
3) Die Flügel.
4) Die Schenckel.

I. Das gekochte Huhn.

1. Wie verfähret man mit diesem?

Dieses könnte eben so wie das gebratene auf der Gabel trenchiret werden, weil es aber vielmal sehr weich gekocht ist, und es also schwerlich kan aufgehoben werden, so lässet mans in der Schüssel liegen, rückt es mit dem Halse gegen sich, imbrochiret die Gabel zwischen Zieh- und Achsel-Beinen schief durch den Rück-Grad, und löset zuvorher den Hals ab, dann schneide

1) Den lincken Flügel mit Ober- und Contra-Schnitt.
2) Den rechten Flügel mit Ober- und Contra-Schnitt.
3. 4.) Den lincken Schenckel mit Ober- und Contra-Schnitt.
5. 6.) Den rechten Schenckel mit Ober- und Contra-Schnitt.
7. 8.) Die Brust auf der lincken Seiten.
9. 10) Die Brust auf der rechten Seiten.

Besiehe die Figur 1.

Fig.

Fig. 1.

Oder man kan es auch nach der neuesten Hof-Manier also machen:

1) Den lincken Flügel mit Ober- und Contra-Schnitt.

2) Den rechten Flügel gleich also.

3. 4) Den lincken Schenckel mit Ober- und Contra-Schnitt.

5. 6) Den rechten Schenckel auf gleiche Weisse.

7. 8) Die Brust auf der lincken Seiten.

9. 10) Die Brust auf der rechten Seiten.

11) Hebe die Achsel-Beine aus, und stoß die Rippen entzwey.

12) Zertheile den Rück-Grad, und imbrochire aufs neue in die Spalt-Schnitte.

13) Brich solche zu beyden Seiten ab, so bist du fertig.

Die Vorlegung.

Bleibet wie bey dem Vorigen.

II. Die jungen Hühner, Tauben, Schnepffen und andere kleine Vögel.

1. Wie werden diese zerlegt?

Weil diese kleine sind, so brauchet man die Ceremonie des Trenchirens bey ihnen nicht, sondern es können dieselben in 2. auch wol in 4. Stücke getheilet werden, nach dem man viel oder wenig Personen damit bedienen muß, setze demnach die Gabel auf die Brust, und mache erstlich einen langen, hernach einen Creutz-Schnitt.

2. Verfähret man aber mit den Reb-Huhn auch also?

Man kan dasselbe auch wie das gebratene Huhn trenchiren, und pflegt auch insgemein also zu geschehen, doch kan man dabey in Aufheben variiren, und solches auf eine geschickte Manier, mit Messer und Gabel anfassen, und durch den Arm drehen, welches insonderheit bey Hofe gar gebräuchlich ist, es lässet sich aber dieses leichter weisen als beschreiben.

3. Ist bey denen Enten nicht noch etwas zu erinnern?

Allerdinges, denn es giebt wilde und zahme, die letztern kan man leichtlich nach der Manier des gebratenen Huhns zergliedern; Was aber die Wilden anlanget, bey denen muß in etwas variiret werden, und wenn man dieselben mit dem Messer in der Seiten wo die höltzerne Spille gestecket, wohl gefast hat, müssen sie zwey mal durch den Arm gedrehet werden, so kommt die Brust just in die Höhe zu liegen, welches gar anmuthig und curieus anzusehen ist.

III. Der

III. Der Truth-Hahn, und Truth-Henne. Wie verfähret man mit diesen?

Bey diesen ist die Brust das vornehmste Stück, wovon billig alle mit einander bekommen müssen, dannenhero stelle solche mit dem Halse gegē dich, thue einen langen Schnitt in das Ziehbein, und hernach etliche Bogen Schnitte, daß du so viel Stücke bekommest, als Personen zugegen sind, trage dieselben auf den Teller, hernachmals drehe ihn, daß der Hals zu deiner Rechten kommt, imbrochire, und hebe ihn auf.

1) Den Hals ab.

2. Das obere Fleisch am rechten und lincken Flügel.

3. 4) Den rechten und lincken Flügel selbst mit Ober- und Gegen-Schnitt.

5. 6) Den rechten und lincken Schenckel.

NB. Das fördere Gelencke darf nicht vorgeleget werden, wegen seines zähen und harten Fleisches, dannenhero haue es ab, wie die Signatur ♂ weiset.

7. 8) Also verfahre auch mit dem lincken Schenckel, besiehe dabey die Figur ☾.

9. 10. 11. 12.) Die Brust mit langen Schnitten auf beyden Theilen.

13) Das Zieh- und Achsel-Bein.

14. 15) Beyde Spalt-Schnitte. Das übrige laß in der Schüssel liegen.

Vorlegung.

Bleibt nach umgelegten Brust-Fleisch, meistentheis wie bey dem gebratenen Huhne.

IV. Die Gans.

Stelle solche mit dem Steiß gegen dich, setze die

Fig. 2.

Gabe

Gabel auf die Brust, schneide die Haut am Steiß mit einem Creutz-Schnitt auf, und nimm das Gefüllte von Aepfeln und Castanien heraus, Beyfuß aber laß darinne liegen, drehe die Schüssel mit dem Halse zu deiner rechten Hand, imbrochire und verfahre wie bey dem gebraten Huhn. Oder:

1) Schneide einen langen Schnitt auf der Rechten an der Brust bis am Flügel.

2) Auf der lincken Seiten mache es auch also.

3) Schneide ferner einen Schnitt in die Qvere, über die Brust auf der Rechten.

4) Auf der lincken desgleichen.

Figur 3.

1. Ist bey der wilden Gans vielleicht etwas mehr zu erinnern?

Nichts als daß man bey der Wilden an denen Flügeln anfänget, gleichwie bey der Zahmen an Schenckeln. Besiehe die vorher stehende Figur 3.

2. Was bedeutet aber das beyfolgende Gerippe?

Figur 4.

Daraus kan man die Gelencke der Schenckel und Flügel wohl erkennen, weil sonderlich der Flügel bey der Gans wohl zu trenchiren, das rechte Meister-Stück ist.

3. Was hat man sonst noch von Feder Viehe?

Den Auer-Hahn, Birck-Hahn, Trappen, Pfauen und Kranich, alle aber sind meistentheils Schau-Essen, und werden samt Flügeln und Schwantze aufgetragen, beyde kanst du leicht weg heben, (denn sie sind von dem Koch nur angelegt, (und hernach das übrige wie bey dem Calecutsch-Hahn zerschneiden.

V. Von dem Hasen.

Was machet man mit diesem?

Stelle ihn mit seinen rauhen Läuffern zu deiner rechten Hand, lege die Gabel quer über den Rück, und drücke mit dem Messer die rauhen Läuffer ab, kehre ihn um, und drücke das Küchen-Bißlein (welches etwa die 3. oder 4. äusserstен Rippen seyn,) ab, imbrochire mit dem einen Gabel-Zincken in den Rück-Grad, hebe mit der Gabel den gantzen Haasen in die Höhe, so

bieget

beiget er sich etwas, so dann haue mit einem starcken Trenchir-Messer.

3. 4. 5. 6. durch den Rückgrad hindurch.

Ist aber der Haase fleischicht, kanst du zuvor durch einen langen Schnitt die eine Seite am Rückgrad ablegen, und absonderlich zertheilen.

7) Das Ober-Fleisch am rechten Schenckel.

8) Dasselbe am lincken Schenckel.

9.) 10) Das untere Fleisch an beyden Schenckeln.

11) Spalte endlich das Schloß oder Mutter-Bein von einander, besiehe die nachfolgende Figur:

Vorlegung.

1) Ein Marcks-Bein nach den andern.

2) Ein Mutter-Bein nach dem andern, mit der Niere.

3) Das Rück-Fleisch und die Stücken Rück-Grad in etlichen Tellern.

Türtsche.

Capern, Oliven oder eingemachte Johannis-Beeren, nebst brauner Butter.

Figur 5.

VI.

Der Kalbs-Kopff.

Dieser wird auf zweyerley Art zugerichtet, entweder der Koch hat die Hirn-Schale schon geöffnet, und die heraus genommene Zunge über die Schnautze geleget, oder hat am Gehirne die Haut zu, und die Zunge drinne gelassen. Ingleichen ist derselbe entweder auf dem Roste gebraten, oder mit seiner Brühe gekocht, ist es die erste Art, so kan er nur in der Schüssel liegen bleiben, ist aber die andere, so muß man eine andere leere Schüssel bey der Hand haben, zumal wenn die Füsse dabey liegen, damit, wenn der Kopff aufgehoben wird, und etwa welche weich gekochte Stücke herunter fallen, dieselbigen nicht, indem sie in die Brühe fallen, die Anwesenden zur ungelegenen Zeit mahlen möchten, alsdenn imbrochire mit beyden Spitzen der Gabel in das Gurgel-Bein, lege das Messer an die Schnautze hebe den Kopff auf, halte ihn über die leere Schüssel, und

a) Thue einen langen Schnitt über den Kopff.

b) Noch einen vorne.

c) Noch einen hinter den Augen über den Kopff, theile die Haut hinweg, alsdenn.

1) Schneide das rechte Ohr ab.

2) Das lincke.

3) Mache unten am Kinn-Backen einen langen Schnitt, auf der rechten Seiten bis hinaufwerts, wo das Ohr gestanden.

4) Auf der lincken Seiten gleich also.

5) Eröffne die untern Kinn-Backen.

6.) 7) Beuge dieselbe mit dem daran hafftenden Fleisch ab.

8) Löse

8) Löse die Zunge.

9) Schneide den rechten obern Kinn-Backen ab.

10) Den Lincken gleichfals.

11) Stich den Jecken, das ist ein Bein unter denen Ohren, und kan hie nicht gewiesen werden als in natura.

12) Auf der lincken Seiten gleichfals.

13. 14) Hebe die Augen heraus.

15. 16) Stecke das Messer wo der Jecken gestanden hat, hindurch, hebe das Gurgel-Bein auf, so bleibet das Gehirne unversehret, nimm davon mit einem Löffel heraus, und prælentire es.

Fig. 6.

VII. Der wilde Schweins-Kopff.

Dieser hat meistentheils eine Citrone oder vergüldeten Apffel in der Schnautze, nim selbigen heraus, ziehe ihn mit dem Rüssel zu deiner lincken Hand, lege das Messer hinten qver vor, und imbrochire die Gabel in

beyde Nase-Löcher, fasse ihn mit der Serviette bey dem Ohr, und wende ihn auf die rechte Seite, und schneide

1) Das schwartze hinten gantz herunter subtil weg.

2. 3. 4. 5) Etliche dünne Schnittgen, von denen Wangen, je subtiler je besser.

6. 7. 8. ꝛc. Auf der andern Seiten auch.

Lege selbe auf den Teller, gieb sie mit Eßig und Pfeffer herum. Das übrige des Kopffs ist nichts nütze.

Fig. 7.

Die Reh-Hirsch und Schweins-Keule.

Diese 3. Arten können alle unter eins gebracht werden, denn es ist keine grosse Kunst dabey, setzt dieselben mit dem Bein zur lincken Hand, imbrochire die Gabel über die Röhre, und schneide das Fleisch halbe Monden weiß von der Röhre, auf der andern Seite gleich also, nach Anweisung derer Zahlen bey Num. 1. 2. 3. legt diejenigen Stücke vor, die am bräunsten gebraten sind.

Fig. 8

Fig. 8

Fig. 9

Schöps-Keule.

Dieſes iſt ein gemeines Stück, welches man täglich auf vornehmer und geringer Leuten Tiſchen ſiehet, und

wird auf folgende Weise zerleget:

1. Imbrochire die Gabel recht feste durch die Rippen.
2. Löse den Rückgrad mit einem starcken Schnitt von der Keule ab, und lege ihn beyseite in die Schüssel.
3. 4. 5. 6. Zertheile ihn nach einander wie die Rippen selbst Anweisung geben.

NB. Du must dich bey dem Rückgrad inacht nehmen, und ein starckes Trenchir Messer zur Hand haben, damit du in Zertheilung der Knochen ein wenig wiegen könnest, denn mit einem schwachen Meser kanst du dieses nicht, und schneidest du gleich durch, so kommst du offt ins Bein, welches dir aber dein Messer nicht gar zu scharff machen wird.

7. Imbrochire die Gabel von neuen an das Bein, hebe mit dem Serviet das Bein ein wenig auf und herrum, und zertheile das Fleisch nach.
8. 9. 10. 11. 12. und 13. mit lauter Monden-Schnitten, damit an jeden Stück etwas braunes sey.
14. Löse das Bein von der Keule durchs Gelencke ab.

15. 16

15. 16. 17. 18. Auf der andern Seiten gleich also.
19. Schneide das Creutz-Bein von dem andern.
20. Brich mit dem Messer und Gabel zugleich das Mutter-Bein aus.
21. Löse das Gelenck von einander,
Lege endlich die abgelößten Knochen auf einen Teller, bedecke sie mit einem Serviet, und gieb sie von der Tafel.

Zugabe.

Was hier von der Schöps-Keule insgemein ist gesagt worden, das gilt bey der lincken Seiten so wohl als wie bey der Rechten, es gilt auch bey dem Nieren-Braten.

Das Span-Ferckel.

Setze dieses mit dem Kopffe zu deiner linckten Hand, lege das Messer auf den Rücken, und imbrochire die Gabel in beyde Nase-Löcher, schneide den Kopff ab, trage ihn auf einem Teller und schneide an beyden Seiten das Wangen-Fleisch, doch also, daß es hangen bleibt, ab spalte den Kopff auf, und setze ihn mit dem

Teller

Teller beyseite. Imbrochire aufs neue in den Rückgrad, lege es mit Hülffe des Messers auf den Rücken, und thue

1. Den Ober-Schnitt am rechten Hinter-Beine.
2. Den Contra-Schnitt am vördern Beine.
3. Den Contra-Schnitt am hintern.
4. Den Ober-Schnitt am rechten vordern.

Wende es mit Hülffe des Messers, und verfahre auf der andern Seite gleich also.

Schneide den Bauch mit einem Creutz-Schnitt auf, und nimm das gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setze es wieder gerade vor dich, und stosse auf beyden Seiten die Rippen vom Rückgrad.

Zertheile endlich den Rückgrad nach Anweisung derer Nummern 6. 7. 8. 9. ꝛc. ꝛc.

Der Hahmen oder Schincken.

Ist gar sehr leicht zuzerlegen, indem sich unsere Köchinnen und andere Weibs-Personen mit Freuden darüber her machen, als worinne sie kein Gelencke zu treffen, sich befürchten. Gleichwohl gehet es auch manchmahl, daß es wohl besser seyn könnte.

Ziehe

Ziehe ihm demnach mit dem Knochen zu deiner lincken Hand, wickele die Haut mit der Gabel auf, lege das Messer drüber, und imbrochire die Gabel durch die Haut, schneide am Ende mit einem Schnitt das Schwartze weg, und zertheile ihn, nach 1. 2. 3. 2c. 2c. so viel du brauchest.

NB. Sollte er aber zu fett seyn, so kan man ihn in der Mitte aufschneiden.

Ein gantz Lamm.

Dieses wird öffters in Leipzig und andern Sächsischen Oertern, zumahl in denen Oster-Feyertagen, aufgetragen.

Stelle solches mit dem Halse zu deiner lincken, imbrochire über dem Halse, schneide es in der Mite von ein ander, und löse

1. Das rechte Schulter-Blatt von denen Rippen
2. Auf der lincken Seiten gleicher gestalt.
3. Löse den Brust-Kern.
4. Zertheile die Rippen und den Rückgrad.
5. Ziehe das Hintertheil zu dir imbrochire aufs neue in den Stoß.
6. Löse das inwendige Fleisch mit halben Monden-Schnitten von der Röhre.
7. Brich das Mutter-Bein aus, und schneide das übrige mit halben Mond-Schnitten ab.
8. Verfahre mit der andern Keule gleich also.
9. Zertheile die Rippen und den den Rückgrad, so bist du fertig.

Die Krebse.

Diese werden allezeit mit der Gabel bey denen Scheeren angefaßt, dazu Saltz, Pfeffer und Butter gelegt.

gelegt, und also überreichet.

Sind sie aber sehr groß, und du wolltest einen zur Lust trenchiren, so verfahre mit ihm also:

Imbrochire die Gabel über den Augen, und schneide

1. Die Scheeren auf.
2. Brich zu beyden Seiten die Beinlein ab,
3. Das äusserste am Schwantz zu beyden Seiten.
4. Löse die Schaale, und hebe endlich
5. Die Nase ab, præsentire ihm so dann auf einen Teller, nebst etwas Butter Pfeffer und Saltz.

VI.

Von Forellen und andern Fischen.

Wann die Forelle groß ist, setze solche mit dem Kopff zu deiner lincken Hand, imbrochire die Gabel neben den Kopff hinein, und schneide qver über etliche Stücke: Ist es aber ein grosser Brat-Fisch/ so lege ihn auf den Bauch, und mache einen langen Schnitt an den Rü-

cken

cken zu beyden Seiten, stich die Gräte beym Kopff und Schwantz entzwey, hebe sie mit einer andern Gabel aus, hernach theile den Fisch in 4 oder 5 Particul.

So die Fische in ihrer Brühe gekocht, oder in einer andern eingemacht sind, soll zu jedwedern Teller etwas von der Brühe darzu gelegt werden.

VII.

Die Pastete.

Diese enthält insgemein zerschnittene Stücken in sich, und so darff man selbige nur vorlegen, solte sie aber groß seyn, und die Sachen noch unzerlegt, muß man sie in derselben zerschneiden, zugleich aber sich hüten, daß man mit dem Messer nicht durchschneidet, sonst machet man mit der Brühe ein schlechtes Ansehen auf dem Tassel-Tuch, und ein übeles Essen.

Ist die Pasteten von groben Teige gemacht, so setzet man den Deckel, wenn man mit vorlegen fertig ist, ohne Ceremonie wieder drauf, ist sie aber von guten Butter-Teige gemachet, so kan man noch 1. 2. 3. ꝛc.

Stücken

Stücken heraus schneiden, und einen jeden auf seinen Teller darzu legen.

Die Torten.

Diese werden nach Anzahl der Personen mit einem dünnen Messer zerschnitten und herum præsentiret, dergleichen wird auch verfahren mit den Kuchen, Aepfel- Kirsch und andern Fladen.

Die Austern.

Diese sind meistens ausgemacht, und werden mit der Gabel auf den Teller getragen, lege auf den Rand des Tellers Pfeffer und Citronen, übergieb sie, sie mögen roh oder gebraten seyn.

Die Artischocken.

Diese trage mit dem Löffel auf den Teller, imbrochire die Gabel in den Kern, drücke die untersten Blätter mit dem Messer nieder, daß sie wie eine Rose auf den Teller siehet, übergieb sie mit etwas Brühe. Wolte sie aber nicht zu reichen, könte man die gröste zertheilen.

Von Citronen, Obst und Confect.

Citronen, Pomesinen, Aepffel, Birnen und dergleichen, werden entweder mit der Schüssel, darauff sie lieget, præsentiret, oder so die Schüssel zu groß, etliche Stücke, nach Anzahl der Personen, auf einen Teller gelegt, und dann præsentiret. Das Confect wird jedes nach seiner Art mit dem Löffel oder Händen auf den Teller geleget, und von Anfang bis zum Ende herum gegeben.

Gründ-

Gründliche und deutliche
Anweisung die Servietten künstlich zu brechen, und aus denenselben allerhand angenehme Figuren auf die Tafel zu machen.

Diese Kunst ist bis jetzo fast meistentheils ein Regale derer Herren Trenchir-Meister gewesen, als welche, wenn sie in ihren Büchern davon geschrieben, dieselbige denen begierigen Lesern fast eben so gelernet haben, als die Goldmacher, wenn sie vom Goldmachen schreiben, und doch den Proceß nicht gerne gemein machen wollen. Gleichwohl ist es eine Sache, die sich allerdinges aus Büchern lernen lässet, (obgleich dieses allezeit die nichtige Ausflucht derer neydischen Maitres zu seyn pfleget,) es ist auch eine Sache, die billig unter denenjenigen Wissenschafften, die einen Menschen zieren, einen Platz mit hat, dahero habe ich solches an den Tag zu legen, und die Vortheile die man dabey hat, sammt denen darzu gehörigen Figuren ans Licht zu stellen kein Bedencken getragen. Ich glaube aber schwerlich, daß mir jemand vorwerffen solte, es wäre dieses nicht mehr Mode, denn Künste und Wissenschafften kommen niemahls aus der Mode, und wer den Gebrauch davon in diesen Zeiten nicht gesehen hat, der muß wohl nicht viel an vornehmen Tafeln gespeiset haben.

Ich theile aber den gantzen Unterricht von Servietten-brechen ein in 3. Theile, 1) ist das schlechte, 2) das mittlere, 3) das künstliche Servietten-brechen. Bey dem schlechten will ich mich nicht aufhalten, indem kei-

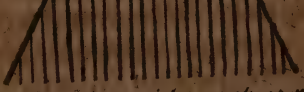
ne grosse Kunst dazu erfordert wird, aus einer schlechte und ungestärckten Servietten eine oder die andere Figur auf den Teller zu legen, was aber die mittlere Gattung anlanget, die ist etwas künstlicher, und müssen auch in etwas gesteiffte Servietten darzu kommen, weil es lauter hohe Aufsätze auf die Teller werden, und von dieser will ich anjetzo einige Nachricht geben, und etliche Figuren dazu communiciren.

Die leichteste Figur ist

Ein geflammter Berg.

Dieser wird aus einer Serviette gemachet, welche, wenn sie einmahl zusammen geleget worden, hernach an beyden Seiten eine solche Falte einwärts geleget bekömmt, wie man etwan an denen Blase- oder Orgel-Bälgen observiret. Wenn diese zu beyden Seiten geleget sind, so siehets aus wie die Figur I. weiset. Alsdenn fanget man von einem Ende an Treppen-weise zu brechen, bis ans andere Ende, wie unten pag. 213. gewiesen wird.

Figur I.



NB. Ist die Serviette nicht gantz viereckicht, so wird sie, wenn sie nach dem langen Theile zusammen geleget wird, etwas lang, dannenhero kan man die Falten immer ein wenig tieff machen, damit sie fein groß fallen im Auffsatz, so nimmet die Figur im Auffsatz auf den Teller nicht so viel Raum ein.

Hernach

Hernach breitet man sie unten etwas aus einander, die Seiten ingleichen, schiebet Messer und Brod unter, so ist der Aufsatz fertig.

2. Eine Berg-Spitze.

Diese wird fast nach der vorhergehenden Figur gemachet, man leget die Serviette einmahl zusammen, hernach fänget man bey einer Seite an, die Falte so weit einzubiegen, daß der Bug bis in die Mitte gehet, auf der andern Seiten bieget man sie gleicher Gestalt so weit ein, daß der Bug bis an den vorigen reichet, und also diese Falten von oben an bis herunter zusammen stossen, so ist der Grund fertig. Alsdenn bricht man sie,

Figur 2.

wie die vorhergehende, und wie die Striche in der vorherstehenden Fig. 2. ausweiset, und setzet sie ein wenig aus einander, so ist sie fertig.

3. Perlen-Muschel.

Zu dieser wird wieder eine Serviette mitten, und hernach alle beyde Ende wieder noch einmahl rückwärts zusammen geleget, ohngefehr ein wenig über die Helffte, wieder schwartze schattirte Strich, der durch die

langen Striemen hindurch gehet, anweiset; Hat man dieses auf beyden Seiten gemachet, so bricht man sie mit gleichen Falten, drehet sie hernach in die Rundung ein wenig zusammen, dehnet sie unten aus einander, das angelegte Ende in der Mitte gleichfalls, und hefftet sie mit einem Faden leichte zusammen, daß sie in der Rundung bleibet, so ist sie fertig.

Fig. 3.

Wie die Servietten künstlich zu brechen.

Dasjenige aber was hierzu gehöret, ist Anfangs eine etwas starck gestärckte, und wenn es müglich ist, nicht gar zu lang gebrauchte Serviette; Dann fein reinlich gewaschene Hände. Was das erste anlanget, so schicket es sich nicht wohl, wenn die Serviette schon lange gebrauchet, u. durchsichtig ist, daß man etwas zierliches daraus formire, denn sie hat den Glantz nicht, und die Stärcke kan sie auch eben nicht sonderlich steiffen; Da hergegen eine neue beydes verrichtet. Daß aber die Hände reinlich seyn müssen, erfordert die Nothwendigkeit, weil ein solches Stück zu unterschiedenen ma-

len

len durch die Hände gehet, wird sie aber davon schmutzig, so machet es kein Ansehen.

Hiernächst so fängt man die ausgebreitete Serviette mit beyden Händen an in Falten zu legen, besehet Figur 1.

Fig. 3.

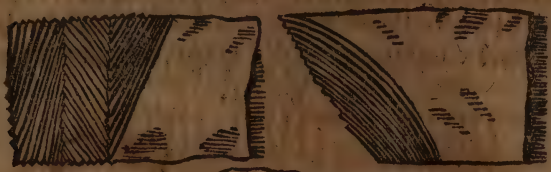


Fig. 1.

Beyde Daumen halten das Ende der Serviette, die andern Finger aber der beyden Hände halten theils die Falten und Brüche zusammen, theils geben sie achtung, daß nicht eine Falte höher werde als die andere, dieses wird so dann continuiret, bis die gantze Serviette voller Falten ist, und nicht anders als eine Treppe aussiehet.

Nächst diesem fänget man an einem Ende an die Falten die qvere hindurch zu knicken, bis ans Ende, also daß die rechte Hand die langen Falten hält, die lincke aber mit dem Daumen ansetzet, und mit dem Zeige-

und langen Finger ohngefehr 2. bis 3. Falten nach der rechten Hand zu allezeit knicket, bis ans Ende: Alsdenn wirfft man die Serviette um, doch so, daß einem die eine Reyhe der geknickten Falten eben wieder gegen die lincke Hand zu liegen komme, und fasset wieder 2. bis 3. Falten, doch so, daß man die vorigen allezeit mit daran drücket, und knicket sie ebenfalls nach der rechten Hand zu, hernach wirfft man die Serviette wieder herum, und continuiret dieses so lange, bis man zu Ende

Figur. 2.

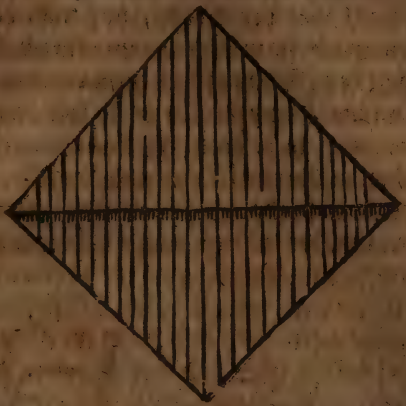
ist, so ist die Serviette bis zum Aufsatz fertig. Besiehe Figur 2.

Endlich hat man auch noch einen Bogen-Bruch, der wird also gemachet; Man fänget an einer Ecken an, wo man will, und bricht lauter Falten, nach Art des vorhergehenden, bieget aber zugleich die Serviette immer mit den Fingern in eine Flache Rundung, wie die Figur 3. ausweiset.

So hat man das Fundament zu denenjenigen Stücken die bald vorkommen.

4. Eine

4. Eine einfache Lilie.



Die Serviette zu derselbigen muß ziemlich gesteiffet seyn, weil sie einen hohen Aufsatz machet, alsdenn leget man sie erstlich in der Mitte zusammen, und dann noch einmal übers Creutz, so wird sie ein viereckicht Stück præsentiren, hernach leget man die 2. Spitzen an beyden Seiten bis an die Mitte hinauf, so ist die General-Beigung fertig. Alsdenn bricht man dieselbige nur mit langen Falten, Treppen-Weise von einem Ende zu dem andern, so ist sie fertig. Siehe die Figur 4.

5. Ein See-Fisch.

Dazu gehöret eine länglichte Serviette, die nicht gleich 4eckicht ist, diese wird nur einmal in der Mitte

zusammen geleget, alsdenn legt man sie noch einmal zusammen nach eben der Länge, daß man die Mitte recht hat, und macht sie wieder auseinander, daß sie nur allein doppelt liegt, so dann fängt man von unten an zu brechen ebenfalls Treppen-Weise, so wie Fig. 4. anweiset, bis ohngefehr 2. gute 3theile hinan, denn der letzte 3te Theil machet den Kopff und Maul aus, dahero muß man sie an beyden Seiten ein wenig in die Rundung biegen, und es mitten immer breiter und breiter lauffen lassen, so dann drucket man die Serviette mitten ein wenig zusammen, und ziehet sie, daß sie mitten ein wenig schmäler werde, und also die Figur eines Fisches erlange, den Kopff aber und das Maul ziehet man gleichfalls ein wenig auseinander, so ist sie fertig. Fig. 5.

6. Geflammte Muschel.

Zu dieser wird erstlich die Serviette mitten zusammen geleget, hernach dieselbe immer Stuffenweise zu beyden Seiten herunterwärts gefalten, wie man an denen langen Strichen der 6. Figur wahrnehmen kan. Wenn dieses geschehen, so fasset man sie mit beyden Händen von der Seiten an, und bricht sie, wie schon

bewust,

bewust, Treppenweise bis an die andere Seiten, doch mercke man hierbey an, daß die Brüche nicht gleich, sondern alle schieff gehen müssen, nach Anleitung der Figur. Darnach ziehet man sie unten in etwas auseinander, und schiebet Messer und Brodt darunter, so præsentiret sie das Gesuchte.

7. Fisch mit einem Kragen.

Zu diesem Stück nimmt man eine gesteiffte Serviette, leget dieselbe in der Mitte zusammen, und breitet sie wieder auseinander, alsdenn machet man ohngefehr gegen den 3ten Theil zu einen Bruch, und bricht wieder zurücke, und leget sie darauf wieder zusammen, alsdenn wird selbige nach Anweisung des obigen gegebenen Unterrichts, und nach Anweisung der Figur vollend ge-

Fig. 7.

Fig. 8.

brochen. Vid. Fig. 7. Und so kömmt alsdenn auch die Fig. 8. heraus.

Auf eben diese Weise kan man auch die 9te und 10. Figur brechen, weil beydes einerley Brüche sind, nur;

Fig. 9.

Fig. 10.

Fig. a und b

daß

daß man die hinterste Falte, welche sonst den Kragen ausgemachet hat, nicht brauchet. Siehe Fig. 9. und 10. Dazu siehe den Anfang aus a. und b.

Zwey Vögel so mit dem Schwantze zusammen hängen.

Darzu gehöret abermals eine gut gestärckte Serviette, diese wird mitten zusammen geleget, hernach wieder auseinander gethan, und beyde Ende bis an den mittelsten Bug zusammen gelegt, so entstehet eine schmale und länglichte Figur, darauf wird dieselbe Treppen Weise, wie Fig. 11. ausweiset, fast bis in die Mittte gebrochen, und auf der andern Seiten gleichfals, das Theil aber das mitten überbleibet, wird in die qvere gebrochen, darauf nimmt man sie wieder vor die Hand, und bricht sie wieder auf die andere Seite, wie oben schon gezeiget worden bey dem Fundamente, alsdenn ziehet man, sie auseinander, da geben denn die mittelsten langen Falten die Schwäntze, die vordersten Theile aber werden mitten ein wenig ausgezogen, ein rund zusamen gedrucktes Papier hinein gesteckt, u. also zusammen mit einem Faden gebunden, so bekommt

Fig. 11.

man

man den Kopff, und den Schnabel ziehet man ein wenig spitzig, alsdenn kan man mit 2. schwartzen Pflästerlein die Augen, und mit rother Flock-Seyde auf dem Kopffe die Auszierung oder einen Busch machen, so ist die Figur fertig. Vid. Fig. 11.

Gleicher Weise wird auch die Henne ohne Schwantz gemachet, denn da sind die Brüche einerley nur daß man bey dem Aufsatze den Schwantz nicht heraus ziehen darf. Besiehe die Fig. 12.

Fig. 12.

Und mit dem Welschen-Zahne hat es ebenfalls keine weitere Schwierigkeit, als daß, wie die Figur ausweiset, der Schwantz mit Bogen-Brüchen gemachet wird, so siehet derselbe einem Rade ähnlich. Vid. Fig. 13.

13.

Zu dem Pfau aber werden 2. Servietten zusammen genähet, damit man das Rad desselben recht groß machen könne, darauf leget man ohngefehr ein wenig über die Mitte hin 2. Falten, und leget alsdenn dieselbe just mitten zusammen, und bricht dieselbe nach Anweisung der Linien bey der 14. Fig. und bey dem Aufsetzen ziehet

man

man die Falten bey dem Schwantze ein wenig auseinander, so præsentiren sich die Spiegel sehr wohl. Vid. Fig. 14.

14.

Unterricht

Wie so wol Lange- als Oval-Tafeln, ingleichen runde und viereckigte Tische mit Speisen besetzet werden.

Erstlich:

Von der Platmenagé.

Fig. 1.

Dieses

Dieses ist eine Schüssel von Silber, Zinn, von versilberten Blech, oder von Holtz, so mit dünnen Silber überlegt ist, worauf Pfeffer- und Ingber-Büchse, Zucker-Dosen, Baum-Oel und Eßig, Carrávinen, auch wol ander Gewürtz, benebst Cappern, gesetzt werden. In dem obern Theil, welches in Form eines Schiffes ist, werden Citronen, Aepffel de Sina, oder Pomerantzen gelegt, auf daß, wann jemand bey der Tafel, welcher der Speise, so er auf dem Teller hat, einen hohen Gout geben will, solches alles gleich zu Handen habe.

Eine Platmenagé auf andere Art.

Fig. 2.

Von denen langen Tafeln, wie solche servirt werden.

1. In die ersten drey kleinen Schüsseln kan man thun: Citronen in die mittelste, und Aepffel de Sina in die beyden Neben-Schüsseln. In die erste grosse Schüssel, Forellen, in die fünff kleinen, süsse Tuncken. In die andere grosse Schüssel, Vogel-Wildpret, in die fünff kleinen, klein-gekochtes, klein-gebackenes oder Confect. In die dritte grosse Schüssel ein kalt Essen oder Torte, in die fünff kleinen wie die vorigen. In die vierdte grosse Schüssel ein Wildpret-Braten, in die fünff kleinen saure Tuncken. In die fünffte grosse Schüssel Gekochtes, und in die letzten drey kleinen, Aepffel de Sina in die mittelste, und Citronen in die beyden Neben-Schüsseln.

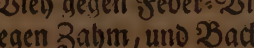
Ist es eine Gasterey, und man will es nicht so köstlich haben, so kan man an statt der Aepffel de Sina, Citronen, und mittelsten zehen kleinen Schüsseln Obst auffsetzen.

Die vier Haupt-Schüsseln können verwechselt werden, mit Fischen, Gebratenen und Zugemüse, die mittelste bleibt nebst den kleinen bis zuletzt, da denn die grossen noch einmahl mit Gebackenen können aufgesetzet werden

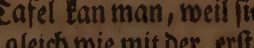
NB. Man kan vor die 2. Mittel-Schüsseln zwey Stück Confect lincker und rechter Hand setzen. Es können auch wol 3. Stück Confect, nemlich 1. in der Mitten, und auf jedweden Flügel eines gebracht werden. Servirt man aber eine Tafel mehr als einmal, da denn das Confect, benebst den Obst und Gebackens in letzten Gang kömmt, so kan die Mittel-Schüssel gar weg bleiben, und wie auch ohne dem) die Plat menage davor gesetzt werden.

Benan-

Benante Plat menage kan auf allen Tafeln, es mögen die Tractamenta Mittag oder Abends seyn, zum Mittel-Stück gebraucht werden. Mit was vor Speisen die Tische servirt oder besetzt werden können, überläst man dem Besorger der Küche, welchem die Jahres-Zeit Gelegenheit genung geben wird. Doch ist so viel zu wissen nöthig, daß braune Speisen gegen braune, weisse gegen weiß, Feder-Vieh gegen Feder-Vieh, Wild gegen Wild, Zahm gegen Zahm, und Back-Werck gegen Back-Werck, übers Creutz gesetzt werden muß.



Mit der zweyten Tafel kan man, weil sie auch 5. grosse Schüsseln hat, gleich wie mit der ersten verfahren.



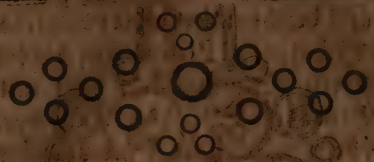
Auf dieser Tafel kan man entweder in der mittelsten grossen Schüssel die warme Speise, und in den zwey grossen Neben-Schüsseln Gebackenes, oder in den Neben-Schüsseln warme Speise, und in der mittelsten Gebackenes auftragen. Die warmen Speisen kan man abwechseln mit Gekochten, Fischen, Gebratenen, und was einem jedem mehr beliebet; in die kleinen Schüsseln, die um die grosse mittelste herum stehen, kan man auch noch was von kleinen Gekochten, Gebackenen oder frischen Obst thun, und in die äussersten die Tuncken.

Doch

Diese Tafel besetzt man wie die vorige, doch kan vor die Mittel-Schüssel die Platmenage genommen werden, die andern Schüsseln kan man mit warmen Speisen, Braten, Fische oder Backwerck, beliebiger massen, besetzen, doch muß die vorerinnerte Ordnung inacht genommen werden.

Diese Tafel besetzt man also: In den zwey grossen Schüsseln setzt man warme Speisen auf, man kan sie stets verwechseln, zuletzt Zugemüse und Gebackenes hineinthun, in die mittelsten kleinen die Tuncken, und in die äussersten, frisch Obst.

Diese Art ist folgende: Die grosse Schüssel füllet man mit warmer Speise, die vier Mittel-Schüsseln auf der einen Seite, zwey mit einerley Gebackenen, die dritte mit geschnittenen Schincken, die vierdte mit Sartellen. Die andern viere, zwey wieder mit einerley Gebackenen, doch anderer Art / die dritte mit geräucherten Zungen oder Erbelat-Wurst, die vierdte mit Lachs, oder wenn der nicht vorhanden, mit einem Mäyen-Nuß, die vier kleinen Schüsseln mit Tuncken. Die warmen Speisen kan man verwechseln so offt man will.



In die mittelste grosse Schüssel thut man Gebackenes, oder ein Stück Confect, es kan auch die Platmenage an dessen Stelle gesetzt werden, in die vier Mittel-Schüsseln, Fische, Gebratenes, Gekochtes, eine grosse oder kleine Pastetlein, in die sechs darzwischenstehende Schälgen die Tuncken auf Teller gesetzt, in die äuserstenachte frisch Obst. Die warmen Speisen können zum Theil verwechselt werden: mit Schincken, Krebsen, Zugemüse und was man will.

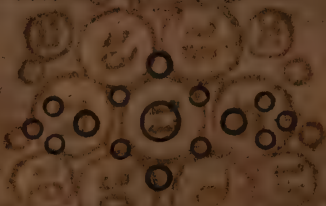
Die drey Haupt-Schüsseln füllet man: Die mittelste mit Gebackenen, die andern zwey mit warmen Speisen, welche man nach Belieben abwechseln kan. In die vier kleinen Eck-Schüßlein Tuncken, in die andern beyden einander gegen über, in eine Sartellen-Salat, in die andere geräucherte Zünglein.

Diese nachfolgende Tafel ist für 24, 26, bis 28 Personen, daher auch von jeder Speise 2 Schüsseln, gleich wie es durch Zahlen gezeigt wird, können gegeben werden.

Durch die kleine Ringel so nicht numerirt sind, werden

Confect
Confect
Confect
Confect

werden die Leuchter verstanden, wenn zum Nacht-Essen, bey Bal oder Assamble, solche Tafel angerichtet wird.



Die mittelste Schüssel füllet man mit Gebackenen, die oberst und unterste mit Gebratenen, die zwey Seiten-Schüsseln mit Gekochten und Gesottenen, die kan man auch nach Belieben noch einmal verändern. Die mittelsten kleinen, mit Tuncken, die sechs untersten mit Confect oder frischen Obst.

Runde Tische mit Speisen zu besetzen.

In die mittelste kan man thun ein kalt Essen, in die vier kleinen die Tuncken, in die vier Eck-Schüsseln Gebackenes, in die vier andern warme Speisen, als: in zwey auf der einen Seite, Gebratenes, in die zwey gegen über, in eine Gekochtes, in die andere, Fische. Sie können auch wie bey den andern Arten noch einmal verwechselt werden. In die Mitte kan die Platmenage recht wohl angebracht werden.

In die mittelste Schüssel legt man einen Schweins-Kopf, in die übrigen vier grossen, Gebratenes, Gesottenes, Gekochtes, Gebackenes, in die vier kleinen einander gegen über, klein-gekochtes, was man will, wie schon bey den Oval-Tischen gemeldet worden, in die übrigen viere die Tuncken.

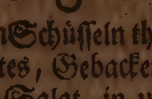
In die mitten setzt man ein Körbgen mit Obst, in vier Schüsseln gegen einander über warme Speisen, in die vier Ecken, Tuncken.

Viereckigte Tische mit Speisen zu besetzen.

Die mittelste Schüssel füllet man mit Gebackenen,

oder es kan gar wohl davor die Platznage genommen werden, die andern viere, mit warmen Speisen, welche man noch einmal verwechseln kan, die kleinen Schüsseln drey und drey einander gegen über mit süssen Tuncken, die übrigen sechse mit klein-gekochten, wie schon bey den andern Tischen gemeldet worden. Zuletzt können die zwölff kleinen Schüssel weg genommen, und in die viere, darinn die warmen Speisen gewesen, frisch Obst darvor hinein gethan werden.

In der mittelsten Schüssel trägt man einen Schweins-Kopff oder Sültze auf, in den vier andern grossen, warme Speise, von welchen man entweder nur zwey, oder alle verwechseln kan, in den vier kleinen die Tuncken, zuletzt in den vier grossen frisch Obst, in der mittelsten Gebackenes; die kleine lässet man entweder gar weg, oder thut kleinen Confect hinein.



In die vier grossen Schüsseln thut man Gesottenes, Gebratenes, Gekochtes, Gebackenes, in die mittelste kleine einen schönen Salat, in zwey einander gegen über süsse Tuncken, in die letzten zwey Serbelat-Wurst und geräucherte Zünglein.

Zuga-

Zugabe einiger Künste,

unterschiedenes Ungeziefer zu vertreiben.

Das Getrayd auf den Böden und in den Kästen gut zu erhalten, daß es nicht würmig, oder lebendig wird, und wann der Wurm schon darinnen, daß solche heraus weichen.

Nehmet des besten Vitriols 10. Pfund, thut ihn in ein Geschirr, schüttet gemein Brunnen-Wasser so heiß gemacht, ohngefehr 10. Maaß darüber, rühret es um, bis der Vitriol alle zergehet, nehmt alsdenn einen grossen Pinsel, wie die Maurer und Tüncher gebrauchen, tuncket denselben in das Vitriol-Wasser, und überfahret damit die Frucht-Böden allenthalben, wann sie noch leer sind, auf allen Seiten, unten und oben, es sey gleich Holtz, Esterich oder Mauer, und solches zum zweytenmal, wann es auf das erstemal anstreichen einen Tag getrucknet hat. Alsdenn kan man allerhand Früchte, sonderlich Korn, wann es zuvor von allen Staub wohl gereiniget worden, an solchen Ort schütten, und hernach alle Monat das Korn einmal gewendet, und alsdenn mit Bretern und dergleichen, so gleichfals mit obigen Vitriol-Wasser zwey oder etlichemal bestrichen, zugedecket, solches läst keinen Wurm in die Frucht kommen, sondern verhütet, daß nicht, wie meistens geschicht, das Getrayde oben anfange wurmig oder fliegend zu werden.

NB. Bey dem Wenden der Frucht aber muß dieses

ses inacht genommen werden: Es wird etliche Loth Pech-Oel genommen, so in Apothecken zu bekommen ist, damit eine Feder feuchte gemacht, oder einen Pinsel, so sich darzu schicket, in das Oel getuncket, und die Korn-Schauffel auf beyden Seiten damit bestrichen, und 3. bis 4 Reihen durch die Frucht quer durch gewand, hernach wieder mit gedachten Oel bestrichen und weiter gewand; Und dieses Bestreichen so lange angetrieben, bis der Korn- oder Frucht-Hauffen gantz durchwendet ist. Dadurch ziehen die Würmer, wann welche darinnen, alle heraus, daß kein eintziger darinnen bleibet; Solte man aber ja noch was in der Frucht spüren, so kan man es in 8. bis 14. Tagen noch ein oder zweymal mit gedachtem Oehl und Wenden wiederholen, so bleibt kein eintziger mehr darinnen, und ist die Probe davon mehrmaln geschehen.

Wann Nußlaub mit Wasser in einem Kessel gesotten, durch ein Sieb gegossen und wohl gesaltzet wird; darnach das Korn man zu Furchen schlägt, solche Furchen aber mit obigen Wasser besprenget, die Furchen wieder zusammen wirfft, so mögen die Würmer nicht im Korn bleiben. Noch gewisser und besser ist es, wann das Wasser an statt der Nuß-Blätter mit Knoblauch zu bereitet, oder beydes zusammen genommen wird.

Auf zehen Malter Korn dienet auch folgendes.

Eine Hand voll Knoblauch, eine Hand voll frischen oder trockenen Wermuth, eine Hand voll Raute, mit einander klein geschnitten, und in einem grossen Topff voll Herings-Lacke gethan, gekocht, hernach

durch

durch ein leinen Tuch gedruckt, und vor 2. Groschen Spick-Oel darunter gerühret, mit diesem Wasser das Korn besprützet, und so offt das Korn umgestossen oder geschlagen wird, so bestreicht die Korn-Schauffel auf beyden Seiten damit, und mit einer Bürste sprützet dieses Wasser unter das Korn, daß es mit auf dem Boden komme, könnet auch Holunder-Stöcklein und Häselne Stäblein fein viel in die Korn-Hauffen stecken, es bleibt kein Wurm darinnen.

Fliegen aus denen Stuben und Kammern zu vertreiben.

Daß solche Betten, Vorhänge, Bilder, Zinn, Gläser und alles beschmeissen, ist bekant, solche vertreibet also:

1. Nehmet Fliegen-Schwämme, sie sehen roth aus, und wachsen im Walde, hacket solche klein, giesset Milch darauf, wann solche zuvor in ein flaches Scherblein gethan worden, die davon fressen, müssen alle sterben; das Gefäß setzet hoch, damit kein ander Vieh darzu kommen kan. 2. Niese-Wurtz in Milch gesotten, oder Pfeffer in Milch gethan, tödtet die Fliegen; Man muß aber Essen und Trincken zudecken, damit die todten Fliegen nicht hinein fallen können. 3. Wann in den Boden eines Topffs ein Loch gemacht, und um den Topff ein darzu bequehmes Säcklein gebunden wird, so hat man eine probate Fliegen-Falle; Den Topff beschmieret man inwendig mit Honig, so samlen sich die Fliegen häuffig hinein, als dann decket man geschwinde ein Tuch auf den Topff, schüttelt die Fliegen in den Sack, wann sie alle hinein gefallen, drehet man den Sack untern Topff zusammen, daß keine

wieder heraus kan, als denn können die Fliegen todt getreten oder ersäuffet werden. An stat des Topffs ein Zucker-Glaß genommen, so kan genau gesehen werden, ob wenig oder viel Fliegen sich gesamlet haben.

Fliegen von Pferden abzuhalten.

Kürbes-Blätter und die Kürbes selbst genommen, einen Safft daraus gemacht, des Morgens und Mittags, wann die Hitze am grösten ist, die Pferde damit geschmieret, so sind sie sicher für denen Mucken. Was in Stuben damit überstrichen wird, darauf setzt sich keine Fliege. Oder: Nehmet Reinberger Schmaltz, Lein-Oel, zerlasset es unter einander, stosset ein blau Wollen Tuch darein, überfahrt das Roß etlichmal, so kommt keine Mücke darauf. Wann die kleinen Mücken und Fliegen des Abends, gleich einer Kugel, nahe an der Erden auf und nieder fliegen, bedeutet schön Wetter, hingegen wann sie sehr beissen und stechen, Regen. Den Hunden fallen sie gern auf die Ohren, und stechen sie wund, den Ort darff man nur mit Baum-Oel schmieren. Eisenkraut in Wasser gesotten, damit die Wände, Thüren und Fenster besprenget, so bleibet keine Fliege im Gemach.

Flöh aus Stuben, Kammern und Betten zu bringen.

Nimm ein weiß Wöllen Tuch, darauf lassen sich die Flöh fein erkennen, bestreichs mit Esels-Milch, und lege es in das Bette, so werden alle Flöhe, so in dem Bette seyn, auf das Tuch kommen. 2. Oder Coriander in das Bette geleget, so liegen die Flöh als todt. 3. Coriander in Wasser gesotten, den Ort, wo die Flöh sich aufhalten, damit besprenget, hilfft daß alle Flöh

weg

weg kommen. 4. Mit scharffer Lauge das Gemach gesprenget; 5. Oder Wermuth und Saltz in Wasser gethan, gekocht und in dem Gemach damit gesprenget. 6. Wie auch Rauten in Wasser gekocht und damit gesprenget; Von allen diesen sterben die Flöh. 7. Oder laugen und Molcken von Ziegen-Milch unter einander gemischt, damit gesprenget, davon vertrocknen alle Flöh. 8. Wann man Poley anzündet, damit räuchert, und lassen sollen, alle Flöh sterben, es stehet leicht zu probiren, vielleicht lassen sich die Fliegen damit aus denen Gemächern treiben, wann man damit räuchert, darnach einen eintzigen Fenster-Flügel aufmachet, da denn die Fliegen mit samt den Rauch hinaus können, allwo sie frische Lufft finden. 9 Einen Hafen in und auswendig mit Böcken-Unschlitt beschmieret und vor das Bette gesetzet, darein sammlen sich alle Flöh aus der Kammer. 10. Wer sich mit den Safft von Ochsenzungen-Wurtzel oder mit Wermuth-Safft reibet, an den kommen die Flöh nicht, Baum-Oel soll dergleichen Würckung haben. Sege-Späne in Wasser geweicht, und in dem Stuben-Zimmer herum gestreut, darein hängen sich die Flöh an, und können durchs Auskehren, vertrieben werden.

Wantzen oder Wand-Läuse aus Stuben, Kammern und Betten zu vertreiben.

Wann Queckſilber und Schweins Schmeer unter einander gebracht wird, und diejenigen Oerter, allwo die Wantzen sich aufhalten, damit geschmieret werden, so sterben die Wantzgen alle davon. 2. Grüne Wermuth mit Schweins-Schmaltz wohl gestossen, darnach gesotten und durch geseiget, die Fugen an denen Bettstollen damit allenthalben wohl gerieben: tödtet die Wantzgen; 3. Oder nimm Wermuth, Rauthen, Baum-Oel und Wasser, koche solches mit einander so lange, bis das Wasser gäntzlich eingesotten, darnach seihe das Oel ab, darunter mische Schwein-Schmeer, mit solcher Masse schmiere die Fugen an denen Betten, solches tödtet gleichfals die Wantzgen. 4. Wann Wermuth-Safft und Baum-Oel unter einander gemischet, und diejenigen Oerter, wo sie wachsen, damit beschmieret werden, so wächst keine Wantzge mehr an denselbigen Oertern. 5. Einige nehmen eine alte Saamen-Gurcke, und reiben die Oerter, wo Wantzgen wachsen, damit, 6. Starcken Wein-Eßig und Rinds-Galle unter einander gemischet, die Oerter damit gerieben, tödtet die Wantzgen;

gen; oder 7. Nimm starcken Wein-Eßig, thue darein Alaun, so viel du stossen, laß es wohl sieden, daß die Alaun alle zergehet, nimm einen darzu bequehmen Pinsel von Sauborsten, trucke den in das warme Alaun-Wasser, pinsele die Oerter an denen Bettstollen und in den Fugen, wo Wantzen sitzen oder Saamen haben, wohl aus, sie sterben alle davon, ist ein kurtz und gewiß Mittel. Aus Bilsen-Kraut den Safft heraus gepreßt, tödtet die Wantzen. Vitriol in Wasser gesotten, u. die Oerter, wo Wantzen sich aufhalten, damit etliche mal bestrichen, tödtet dieselben, und verhütet derer Vermehrung. Die Bettstollen mit Fürniß-Farbe überzogen, bleibt keine Wantze daran. Die Betten müssen darbey rein und öffters weiß überzogen werden.

Ameisen von denen Bäumen zu vertreiben.

1.) In Frühling die Bäume mit Waasen gerieben, machet die Rinde bitter, und verursachet, daß die Ameisen nicht hinauf kommen. 2.) Wann die Bäume unten her mit Wagen Schmier oder dicken Vogel-Leim beschmieret werden, und wann es trucken werden will, wiederholet wird, kommen keine Ameisen auf die Bäume.

3.) Leder-Loh mit Asche vermengt, um die Bäume gestreuet, und nach etlichen Tagen wiederholet, so lässet der starcke Geruch keine dem Baum zu nahe kommen. Die Veränderung des Wetters zeigen die Ameisen an wann sie ihre Eyer aus denen Hauffen heraus und wieder hinein tragen, und gleichsam Streits-Weise lauffen; Es bedeutet Regen.

Käfer und Schnecken von Bäumen zu vertreiben.

Nehmet dürren Wermuth, Knobloch, Rinds-Hörner, altes Schuh-Leder, dürres Scabiosen-Kraut, und Schwefel, alles klein zerschnitten, untereinander gethan, Abends und Morgens auf einem Kohlfeuer einen starcken Rauch gemacht, unter denen Bäumen hin und her getragen, daß der Wind den Rauch gegen die Bäume zwischen denen Zelcken hintreibet, davon wird solches Ungeziefer verjaget.

NB. Von Ratten, Mäusen, Maulwürffen, und andern Ungeziefer mehr wie solche zu tilgen, wird in dem zweyten Theil dieses Calenders, nebst lauter œconomischen und nützlichen Wissenschafften, mit beygebracht werden.

Regi-

Register.

Ameisen von denen Bäumen zu vertreiben 236
Bier-Flecke auszumachen 44
Bogen zu Abzeichnung der Muster zu bereiten 84
Buchdrucker Farbe aus Kleidern zu bringen 55
Copal-Fürniß 92
Dinte zu machen
" " schwartze 1.6
" " roth 6.8
" " grüne 9
" " gelbe 10
" " blaue 10
" " die wie Silber schreibet 11
Dinten-Flecke auszubringen 29. 57
Dinten-Flecke aus zu machen 45
Edelgesteine zu putzen 69
Eisen-Flecke aus der Wäsche zu bringen 28
Eßig-Flecke auszumachen 44. 58
Eßig, dessen Bereitung auf unterschiedene Art 167. sq.
rothen-Roßmarien-Blüth-Rosen-Nelcken Eßig ꝛc.
zu verfertigen 169-174
Farben abzureiben 38
Farben-Vermischung 74
Farben-Zurichtung zum illuminiren 70
Fett-Flecke auszubringen 43. 48. 53
Flachs so weich wie Seide zuzurichten 94
Flecke aus Taffend zu bringen 59
" " seidenen Zeug 57
" " Gold und Seiden gewürckt 57
Fleck aus der Wäsche zu bringen 28
Fleck-Kugel zu machen 61

Flecken aus Kleidern zu bringen 52. 54
Fleisch einzusaltzen, zu räuchern u. einzupäckeln 173. sq.
Fliegen aus denen Stuben und Kammern zu vertreiben 233 von Pferden abzuhalten 234
Flöh aus Stuben, Kamern u Betten zu vertreiben 234
Flor schwartzen Krausen wieder zuzurichten 35
" " glatten zu zurichten 35
" " weisen seidenen zu zurichten 36
" " weisen härnen zu waschen 37
Fürniß-Flecke auszumachen 47
Fürniß zu Uberziehung der ausgeschnittenen Bilder 91
Fürniß zu machen der weiß und hart ist 89
Galonen rein und glantzend zu machen 39
Geschmuck zu putzen 69
Geträyd auf den Böden und in Kästen gut zu erhalten, daß es nicht würmig wird 231. 232
Gewehr schön zu machen 152
Gewürtz, Nachricht davon 158
Goldene Geschirr auszuputzen 147
Goldgesponnenes das angelauffen 38
Gold-Fürniß zu machen 90
Gummi-Wasser zu bereiten 80
Gummi zu bereiten 12
Gurcken, Spargel, roth und weise Rüben ꝛc. einzumachen 163. sqq.
Hartz-Flecke auszubringen 43. 50. 56
Illuminir-Kunst 70
Inschlicht-Flecke auszubringen 43
Käfer und Schnecken von Bäumen zu vertreiben 236
Kirsch-Flecke aus der Wäsche zu bringen 31
Kleider vor Matten zu bewahren 65
" " wohlriechend zu machen 66

Kupffer-Geschirr aus zu putzen 152
Küchen-Inventarium 118
Lack-Fürniß zu machen 87
Lacquiren 85
Leinwand in kurtzer Zeit schön weiß zu bleichen 95.96
Mandel-Seiffe 110
Marmorstein reine zu machen 81
Matten von Kleidern und Peltzwerck abzuhalten 65
Maulbeer-Flecke aus der Wäsche zu bringen 31
Mäuse-Flecke auszumachen 44
Meßing gesponnenes auszuputzen 42
Meßingen Geräthe schön zumachen 150.151
Metall zum schreiben zu bereiten 11
Muster geschwind abzuzeichnen 83.84
= = auf Cannefaß zu bringen 83
Obst als Aepffel, Birn, Kirschen, Pflaumen, Nüsse und Castanien, lange gut zu erhalten 162. sq.
Oel-Fleck auszubringen 30.50.56
Pech-Flecke aus zubringen 43.56
Peltzwerck vor Matten zu bewahren 65
Perlen die schmutzig worden zu waschen 67. 68
Pfeffer, woran dessen Güte zu erkennen 161
Polier-Pulver 48
Polirung der Metallen 48
Rinds-Zungen wohl zu räuchern 144
Rost aus Stahl und Eisen zu bringen 154
Rost-Flecke auszumachen 45
Sack-Uhren, dienliche Nachricht darvon 97
Salmiac Spiritum zubereiten 64
Samet von Staub, Schmutz u. Flecken zu reingen 58
Senff zur Tuncke zu bereiten 167
Schincken recht gut zu räuchern 175

Schmincke zu machen 106
Schreibe-Tafeln rein zu machen 13
Seiffe wohlriechende zu verfertigen 109 zu sieden 111
Silber-Geschmeide auszuputzen 148 gesponnenes zu waschen 40 auszuputzen 41
Spitzen weiß, schön zu waschen 34 Nesselgarne zu waschen 33 Brabandische zu waschen 33 schwartze Seidene fein zuzurichten 34 wenn sie schmutzig oder roth werden 35
Stahl Gewehr zu poliren 155 vor Rost zu bewahren 156 von Rost zu saubern 153
Staub aus Kleidern zu bringen 49
Tische, runde mit Speisen zu besetzē 228 viereckigte 229
Trenchir-Kunst 177
Vögel frisch zu erhalten 171
Urin-Flecke aus zumachen 44.58
Wachs bleichen 113 färben 114
Wachs Flecke aus zu bringen 43.60
Wagen-Schmier aus der Wäsche zu bringen 30
aus Tuch und Zeug zu machen 47.55
Wantzen und Wand-Läuse zu vertreiben 235
Wäsche die gelb worden, schön zu machen 31
Wäsch-Inventarium 15
Wäsch-Wasser 107
Wein-Flecke auszubringen 44. 50. 51. 58
Würste, Servelat- und andere Würste zu machen 176
Wildpret, daß es sich lange halte 172
Zahn-Pulver 115
Zimmet, wie der beste beschaffen ist 161
Zinnober zum schreiben zu bereiten 9

)o(

AVERTISSEMENT.

Nachdem durch des Höchsten Seegen die erste Auflage des curieusen und immerwährenden Astronomisch-Meteorologisch-Oeconomischen Frauenzimmer-Reise und Hand-Calenders in Octav völlig abgegangen, daß nicht alle Liebhaber zu dieser Prænumeration gelangen können. So habe mit GOtt resolviret, solche gleich wieder aufzulegen, und keine andere Aenderung damit vorzunehmen, als daß ich es zuvor fleißig corrigiren lasse, im übrigen aber damit halte, wie bey der vorigen Auflage geschehen: 1) Komt wieder solch Papier darzu. 2) Wird 8. gute Groschen Prænumeration gegen Quittung bis auf die nechste Naumburger Peter-Pauls-Messe an enommen, nach diesem kan nicht versichern, ob auf die Michaelis-Messe 1. Stück vor 14. gl. übrig bleibt. 3) Dagegen werden die Exemplaria auf die Michaelis-Messe 1737. g. G. gegen die Quittungen, ohne fernern Nachschuß, richtig ausgeliefert. 4) Alle diejenigen, so 8 Exemplaria auf einmal nehmen oder zusammen colligiren, sollen das 9te Exemplar darein bekommen. 5) Die Prænumerations-Gelder müssen in guter hier gangbarer Müntze, sowol an die erbethenen Herren Collectores. als auch an dem Verleger franco eingesandt werden, erstere sind, in

Altenburg, Hr. Richter, Buchh.
St. Andreasberg, Hr. Fischer, Jur. Cand.
Arnstadt, Hr. M. Otto, Rector.
Aschersleben, Hr. Buchholtz, Coll.
Braunschweig, Hr. Müller, Schul-College zu St. Catharina.
Bremen, Hr. Schumacher, Gymn. Rector.
Bernberg, Hr. Röder, Rect.
Breßlau, Hr. Korn, Buchhändl.
Cassel, Hr. Caußid, Kaufmann.
Celle, Hr. Pastor Goette.
Coburg, Hr. Pfeiffer, Hof-Mechanicus.
Corbach, Hr. Cantor Schott.
Cranichfeld, Hr. M. Sauerbrey, Diac.
Delitsch, Hr. M. Friderici, Rect.
Duderstadt, Hr. Post-Secretair Gipser.
Ebeleben, Hr. Manhardt, P. & Insp.
Eisenach, Hr. Krieg, Cand. Min. Hr. Brack, Cand. Min.
Franckenhausen, Hr. Botenmeister Brandt.
Franckf. am Mayn, Hr. Gentzel.
Gera, Hr. Eberhardt, Buchh.
Goßlar, Hr. M. Grosch, Rect.
Görlitz, Hr. M. Baumeister, Rect.
Gotha, Hr. Köllner, Regierungs-Canzellist.
Grim, Hr. M. Schumacher.
Günthersleben, Hr. Pastor Schumann.
Halle, Hr. Rösselt. Halle

Halle, Herr Vogel, Zeitungs-Expeditor.
Halberstadt, Hr. Schäfer, Secretair und Accis-Einnehmer.
Hamburg, Hr. Rector Müller.
Hanau, Hr. Brendel, Rect. der Evangel. Schule.
Hannover, Hr. Cantor Pott.
Käßmarck in Ung. Hr. Buchholtz, Rector.
Langensaltze, Hr. Bechstedt. Hr. Græbelius.
Leipzig, Hr. Walther, Buchhändl.
Magdeburg, Hr. Seidels seel. Fr. Wittbe u. Scheithauer, Buchh.
Marburg, Hr. Nicol, Raths-Hr.
Meynungen, Hr. Gasser, Raths-Verwandter.
Minden, Hr. Biskamp, Kauf- und Handelsmann. Hr. Eckstein, Kauff. u. Hand.
Mühlhausen, Hr. Betz, Cantzley-Bedienter.
Naumburg, Hr. M. Peucer, Rect. Hr. Post-Secretair Dycke. Hr. Heinrisch, S. S. Theol. C.
Nebra, Hr. Feinler, Gerichts-Verwalter.
Nordhausen, Hr. Filter, Postm.
Ordruff, Hr. M. Huth, Rect.
Poppenwinde, Hr. Meder.
Quedlinburg, Hr. M. Eckhard, Rect.
Römhild, Tit. Hr. Pastor Wetzel.
Rudolstadt, Hr. Beithan, Sub-C. Hr. Röser, Posthalter.
Saalfeld, Hr. Köhler, Chirurgus.
Schaffhausen, Hr. Hurter, Buchdr.
Schleusingen, Hr. Rect. Wallich.
Schmalkalden, Hr. Insp. Merckel.
Sondershausen, Hr. M. Reiff.
Sorau, Hr. Pastor Sauerbrey.
Stadt Ilm, Hr. Bischof, Burgerm.
Stralsund, Hr. Löffler, Buchh.
Stollberg, Hr. Heumann, Rect.
Tanu im Voigtl. Hr. Thomæ, Music. Instr.
Tännstädt, Hr. Herbst, Con-R.
Teuchröd, Hr. Past. Beithan.
Tübingen, Hr. Eißfeld, Disputations-Händler.
Weimar, Hr. Schrön, Sub-Conr.
Weisenfels, Hr. M. Gottschedt, Cand. Min.
Zeulenroda, Hr. Neubarth, M. P.
Züllichau, Hr. Frommann, Buchh.

Was im Calender abgehandelt wird.

1) Die Nahmen und Wörter Allmanach/ Schalt-Jahr/ Epoche/ Sabbaths-Julianische-Sonnen-Mond- und Indictions-Circkel ꝛc.
2) Benennung der beweglichen und unbeweglichen Feste/ wie auch die Quatember/ und auf welchen Tag im Jahr jedwedes fällt.
3) Lebens-Beschreibung von denen im Calender vorkommenden Nahmens-Tägen/ wovon solche entstanden.
4) Von Eintheilung derer Sterne am Firmament nach ihrer Grösse/ ingleichen denen 12. Himmlischen Zeichen/ was solche eigentlich sind.
5) Der sieben Planeten ihre Gestalt/ Grösse/ Höhe/ Lauff und Würckung in der Natur/ mit Figuren.

6) Die

6) Die unterschiedene Meynungen derer Astronomorum/ welche sie von denen Planeten vorgeben/ mit Figuren.

7) Von denen Sonn- und Mond-Finsternissen/ wodurch solche verursachet werden ꝛc. mit Figuren.

8) Von denen Winden/ wovon solche entstehen/ welche der Gesundheit nütz- oder schädlich sind/ und was jedweder von denen 16. Haupt-Winden durch alle 12. Monate vor Wetter bringt/ aus einer Circkel-runden Figur/ nach denen Welt-Gegenden eingerichtet/ auf einen gantzen Bogen zu ersehen.

9) Von denen Planeten/ deren Conjunctiones und Aspecten/ wie jeder Vernünfftiger die Veränderung des Wetters zuvor urtheilen könne.

10) Von denen 12. Monathen/ wer ihnen die Nahmen gegeben.

11) Neu-Jahrs- und Oster-Tabelle/ wann künfftig Neu-Jahr und Ostern fället.

12) Reime und Regeln der Alten über die 12. Monate und einige darinn vorkommende Tage.

13) Regeln über jeden Monat/ wie die Gesundheit inacht zu nehmen.

14) Kurtz-verfassete Wissenschafften/ was durch alle 12. Monathe ein fleißiger Oeconomus / sonderlich auch in Blumen-Baum- und Küchen-Garten inacht zu nehmen pfleget.

15) Nützliche Künste in Blumen-Küchen- und Baum-Garten.

16) Die Veränderung des Wetters aus denen vier Natur-Reichen/ als an denen Auswitterungen der Berge/ Thäler; Vierfüßigten Thieren/ Vögeln/ Fischen und Gewürmen; Mancherley Pflantzen; Sonne/ Mond/ Sternen/ Meteoris; Ingleichen an Lichtern/ Lampen und andern Dingen mehr zum voraus zu wissen.

17) Verzeichniß derer Messen und Märckte in unterschiedenen Ländern.

18) Von reutend- und fahrenden Posten/ wenn solche abgehen und ankommen in Berlin/ Braunschweig/ Dreßden/ Erffurth/ Franckfurth am Mayn/ Hamburg/ Hannover/ Leipzig/ Nürnberg/ Ulm.

19) Zinß-Resolvir-Proviant-Brod- und Gewichts-Tabellen/ und andere unentbehrliche Nachrichten.

20) Aerometrische Machinen auf die beste Art zu verfertigen.

21) Von Müntzen/ und zwar von der Teutschen und daher entsprungenen Englischen als auch andern ausländischen Müntzen ꝛc.

22) Von Korn-Wein-Bier-Ellen- und Meilen-Maaß ꝛc.

23) Ein Perpetuirlicher Contoir- und Wand-Calender in Folio aus unterschiedenen Figuren bestehend.

24) Ein vielfältig approbirtes Wäsch- und Küchen-Inventarium mit unterschiedenen hierbey sehr nöthigen Künsten vor Frauenzimmer und Hauß-Wirthe.

25) Schwartze/rothe/grüne/gelbe/blaue und Metallene Dinten zu bereiten.

26) Flecken aus Wäsche/ ingleichen gelbe Wäsche/ weisse und schwartze Spitzen/ weissen und schwarzen Flor/ jedes nach seiner Art reine zu machen ꝛc. Goldene und Silberne Tressen wieder sauber zu machen / Perlen/ Gold und Silber/ Gläsfer und Spiegel schön zu putzen.

27) Unterricht von probaten Liquoribus/ vor alle Wachs- Pech- Hartz- Inschlicht- Fett- Wein- Eßig- Bier- Urin- Dinten- Rost- und andern Flecken/ wie solche aus Tuch/ Samt/ Seide und Zeugen heraus zu bringen.

28) An-

28) Anweisung zu den Illuminiren/ nehmlich der Farben Nahmen/ Zurichtung/ Schattir- und Vermischung ꝛc.

29) Wie das Frauenzimmer allerhand Muster und Kupffer-Stiche mit leichter Mühe kan nachzeichnen und in Grund bringen.

30) Vielmahls probirte köstliche Lac-Fürnisse weisse und andere zu bereiten/ wie auch den Gummi-Copal aufzulösen.

31) Flachs zuzurichten/ daß er so weich als Seide wird.

32) Von Sack-Uhren/ die guten zu erkennen/ eine geraume Zeit in guten Stande zu erhalten/ und wie denen Zufällen zu helffen.

33) Gerechte Schmincke/ welche die Hand sonderlich zart machet/ und die Unreinigkeit des Gesichts vertreibet.

34) Wohlriechende Seiffe zu machen / Wachs zu bleichen/ und köstliche und schlechte Zahn-Pulver zu verfertigen.

35) Das Küchen-Inventarium über Küchen-Geschirr von Meßing/ Kupffer/ Zinn/ Porcellan/ Blech/ Eisen und Holtz/ wie alles vorräthige geschwind anzumercken ist.

36) Die Kunst-Stücke/ womit und auf was Art Goldene/ Silberne/ Meßingerne/ Kupferne/ Zinnerne und andere Gefässe und Sachen aufs sauberste wieder auszuputzen. Ingleichen kostbar Gewehr von Stahl und Eisen von Rost zu reinigen/ zu poliren und vor Rost zu bewahren.

37) Einiges in Küchen nöthiges Gewürtz/ woraus dessen Güte zu erkennen.

38) Obst/ als Aepffel/ Birn/ Kirschen/ Pflaumen/ Nüsse und Castanien lange gut zu erhalten. Gurcken und andere Gewächse einzumachen. Auch allerhand Farbige Eßige zu bereiten.

39) Vögel und Wildpret frisch zu erhalten. Fleisch einzusaltzen/ gut räuchern und einpäckeln/ auch köstliche Servelat-Würste zu bereiten.

40) Vollständige Anweisung zur Trenchir-Kunst. Auch die Servietten künstlich zu brechen. Ingleichen Unterricht/ wie sowohl lange als Oval-Tafeln/ ingleichen runde und viereckigte Tische mit Speisen besetzt und mit der Platmenage können gezieret werden.

41) Kurtzer Anhang/ wie Korn-Würmer u. ander Ungeziefer auszurotten.

42) So ist ein gedoppeltes Register darbey befindlich.

Zweytes Avertissement,
Von der Bilder-Geographie.

Nachdem die erste Auflage der neu-eingerichteten und vermehrten Bilder-Geographie von Europa, Asia, Africa und America, worinnen alle Nationen nach ihrem Habit in 191. saubern Figuren, anbey die Länder nach ihrer Lage, Flüssen, Climate, Fruchtbarkeit, Beschaffenheit der Einwohner, Religion, vornehmsten Städten, Commercien, Macht, Regiment und Merckwürdigkeiten vorgestellet werden, mit einem vollständigen Register. 1. Alphabet und

18. Bogen compresses Drucks, welche in der Michaelis-Messe 1736. heraus gekommen, allenthalben nicht nur gütig aufgenommen worden, sondern gleichfals alle Exemplaria völlig aufgegangen, so gar, daß noch viele Liebhaber, so solche verlanget, damit nicht haben versehen werden können; So hat sich der Verleger, Joh. Michael Funcke, Universitäts-Buchdrucker und Buchhändler in Erffurth, resolviret, einen neuen Abdruck vorzunehmen, und davon allen denen so darauf zu prænumeriren Belieben tragen, jedes Exemplar um den schon bekannten billigen Preiß nemlich 8. ggl. wiederum zu lassen. Darbey aber auch berichten wollen, daß er gedachte Geographie aufs neue durch und durch revidiren, und die etwa eingeschlichenen Fehler, wie es in Geographicis leicht geschehen kan, aufs treulichste verbessern lassen will: Worbey er zugleich dienstlich bittet, dafern ein oder der andere Gelehrte, bey Durchlesung der Geographie, etwas gefunden, so nicht gar zu richtig, solches entweder an den Verleger selbst, oder an diejenigen Herren, so bisher die Prænumeration gütigst angenommen, zeitig ein zusenden, ehe das Buch noch unter die Presse genommen wird. Damit aber diejenigen, so diese Geographie schon angeschaffet, hierdurch keinen Schaden leiden, hat der Verleger resolviret, das Buch selbst nicht zu vermehren, sondern, was als übergangen oder verbessert, eingesandt wird, als ein Supplement jedweden um billigen Preiß zukommen zulassen.

1) Die Prænumeration wird von dato an bis die nechste Naumburger Messe angenommen, und Quittungen dargegen ausgehändiget. 2) Hiegegen werden die Leipziger Michaelis-Messe 1737. g. G. die Exemplaria gegen die gegebene Quittungen ohne einzigen fernern Nachschuß, ausgehändiget, wenn auch schon ein Bogen mehr solte darzu kommen. NB. Wo aber das Supplement auf einige Bogen durch Einsendung schöner und nützlicher Geographischen Nachrichten steigen wird, so soll zuvor durch ein Avertissement davon Bericht ertheilet, und ein billiger Preiß erwehlet werden. 3) Die Prænumerations-Gelder werden sowohl an den Verleger als die Herrn Collecteurs franco eingesandt. 4) Wer 8. Exemplar zusammen colligiret oder auf einmahl bezahlet, soll das neundte Stück darein bekommen. Die erbetenen Herren Collecteurs sind oben bey dem Immerwährenden Calender ꝛc. zu lesen. Erffurth den 1. Maji 1737.

Johann Michael Funcke,
Buchhändl. und Univ. Buchdr.

EIN LO
THRIN
GER

VI.

Von dem Hertzogthum Lothringen und Franche Comte.

Lothringen grentzet gegen Morgen an Elsaß, gegen Abend an Champagne, und gegen Mitternacht an Trier und Luxemburg, ist ein fruchtbahres Land, hat gute Bergwercke, und ist Römisch-Catholisch. Der Hertzog von Lothringen ist Franciscus Stephanus, die verwitbete Hertzogin ist eine Printzeßin aus Franckreich, und hat der jetzige König ihr den Witben-Sitz Lebenslang gelassen zu Luneville zu halten. Stanislaus, König von Pohlen, hat Krafft des letzten Friedens dieses Hertzogthum bekommen.

I. Lotharingen an sich, worinnen 1) Nancy die Haupt- and Residentz-Stadt, am Fluß Mentre. 2) Vaudemont, ist nur ein Flecken ohnweit Nancy, davon der älteste Printz den Nahmen führet. 3) Pont a Mousson, eine Universität. 4) La Mothe, und 5) Luneville sind zwey Festungen. 6) Saar Louis, eine von Ludewig dem XIV. neu angelegte Festung. 7) Amance. 8) Famez, und 9) Stenay sind feste Städte. 10) Nomeny, führet den Titul einer Grafschafft, und ist ein Reichs-Lehn.

II. Das Hertzogthum Baar, darinne: 1) Barleduc, am Fluß Ornam, die Haupt-Stadt. 2) Lignen Barois. 3) Lonwick sind Festungen, die Franckreich behalten. 4) Commercy, wegen dieses Hertzogthums soll der Hertzog dem König in Franckreich huldigen. 5) Metz, eine grosse Stadt an der Mosel. 6) Tull, gleichfals an der Mosel, hat einen Dom S. Stephani, in welchen der fromme Bernhardus begraben liege. 7) Verdun, eine Stadt an der Maaß. Diese sind drey Bistümer, und stehen in Geistlichen unter dem Ertz-Bischoff von Trier, aber die Ober-Landes-Herrschafft gehöret unter Franckreich, welche in Westphälischen Frieden der König zur Beute bekommen.

III. Die Franche Comte, Hoch-Burgundien genennet, grentzet gegen Morgen an Mompelgard und die Schweitz, gegen Abend an Bourgogne, gegen Mittag an Bresse und Geneve, gegen Mitternacht an Lothringen, und gehöret zu Franckreich. Sie wird eingetheilet in 3. Bailliagen oder Land-Vogteyen, in die Obere, darinnen: 1) Vesoul. 2) Gray. 3) Jussey. 4) Faucogney: In die Mittlere,

oder Dolische Land-Vogtey, darinnen 1) Besancon, eine ansehnliche Stadt mit einem Ertz Bisthum und Universität versehen. 2) Dole, eine Universität. 3) Rochefort. In die Untere Land-Vogtey wo 1: Poligny. 2) Salins. 3) Arbois. 4) Pontarlier, am Fluß Doux. 5) Noseroy, am Fluß Dain. 6) S. Claude an den Savoyschen Grentzen. 7) Orgelet.

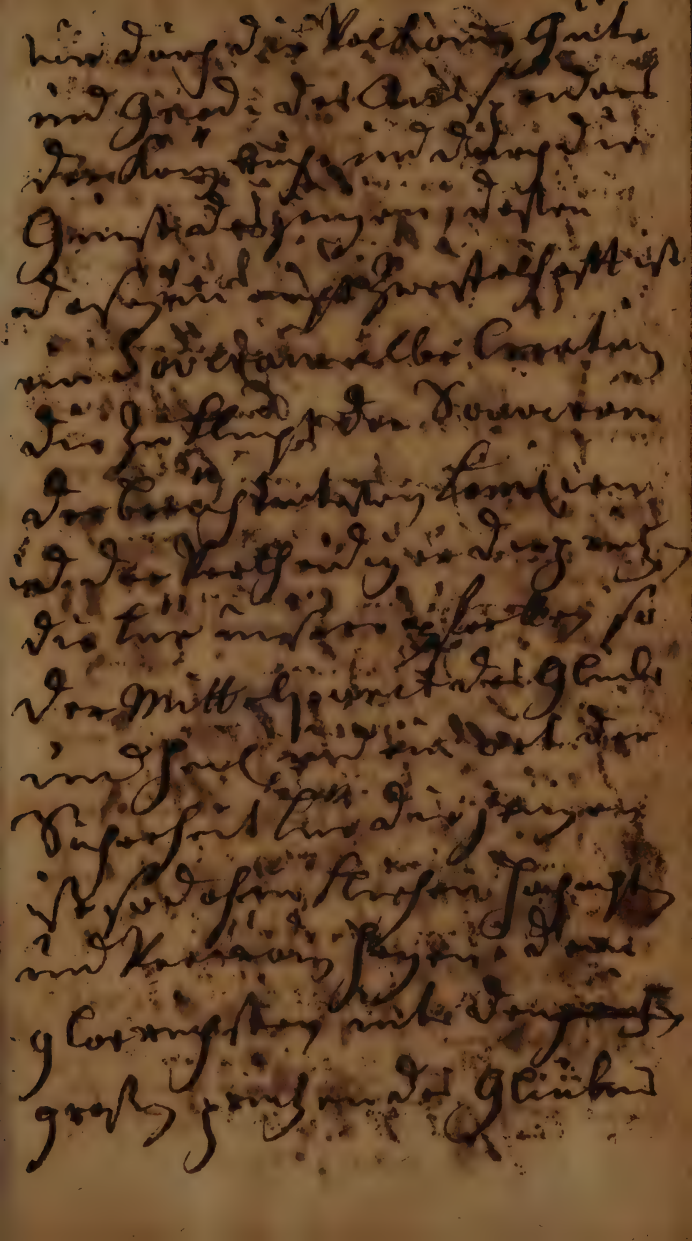
Als eine Merckwürdigkeit ist anzuführen, daß zu Nancy eine von Holtz verfertigte gantze Statua eines Menschen zu sehen, die so künstlich gemacht, daß sich alle Glieder daran bewegen lassen, und bey jeder Bewegung die Musculen auf das allernatürlichste ausdrücken und vorstellen, gleich als ob sie von Fleisch wären.

Denen Liebhabern dienet auch zur Nachricht, daß folgendes Tractätgen bey obigen Verleger zu bekommen ist

Der Kern auserlesener Sprüch- und Denckwörter, auch Lebens- und Sitten-Regeln, denen noch beygefüget unterschiedene in Versen abgefaßte MORALIEN die allezeit im menschlichen Leben nützen und ergötzen. Meistentheils aus dem Frantzösischen, Italiänischen, Englischen, Lateinischen und Teutschen gesamlet, und über 13. hundert, nach Alphabetischer Ordnung zu jedermanns Gebrauch, Nachsinnen und Nutzen, zum Druck befördert. 6. Bogen starck, auf weiß Pappier vor 1. Gr. 6. Pf.

Haag den 6. Mertz 1745

alhier höret man daß zwischen
der Cron frankreich und der
Ottomanischen Porten den
28. Maij 1740. ein merkwürdiger
Tractat so in offentl.
[illegible] gesetzet worden
[illegible] also lautet:
[illegible] hat das [illegible]
[illegible] dieser
[illegible] Gnaden
[illegible] allen
Graden [illegible]
[illegible] allen
[illegible] mitleidig:
[illegible] hierdurch [illegible]
über [illegible] seiner [illegible],
[illegible] ausbreitet.



Markert u. Petters, Leipzig.
Sept. 24. 1924. £m/2m/—.